



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA
CARRERA DE ARQUITECTURA

**Diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia San Buenaventura,
Latacunga**

Modalidad: Proyecto Integrador

Trabajo de Titulación, proyecto previo a la obtención del Título de Arquitecto, otorgado
por la Universidad Técnica de Ambato

Autor/a: Sandy Mikaela Moreira Castro

Tutor/a: Arq. Msg. María Augusta Rojas

Ambato - Ecuador

Febrero – 2026

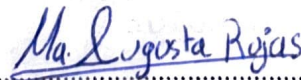
APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación sobre el tema:

Diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia San Buenaventura, Latacunga del/la alumno/a Moreira Castro Sandy Mikaela, estudiante de la carrera de Arquitectura, considero que dicho Trabajo de Titulación bajo la Modalidad Proyecto Integrador ha sido revisado en su totalidad, el mismo que responde a las normas establecidas en el Reglamento para la Titulación de Grado en la Universidad Técnica de Ambato.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo, ante el organismo pertinente para ser sometido a la evaluación de los profesores calificadores designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, febrero 2026



María Augusta Rojas Molina

C.C.: 0503355737

TUTOR(A)

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Sandy Mikaela Moreira Castro con cédula de ciudadanía No 0550387765, declaro que los criterios emitidos en el trabajo de titulación, modalidad Proyecto Integrador bajo el tema: Diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia San Buenaventura, Latacunga, así como también los contenidos presentados, ideas, análisis, síntesis de datos y conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor/a de este trabajo de Titulación

Ambato, febrero 2026



Sandy Mikaela Moreira Castro

C.C.: 0550387765

AUTOR(A)

DERECHOS DE AUTOR

Yo, Sandy Mikaela Moreira Castro con C.C.: 0550387765 en calidad de autor/a y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL EN LA PARROQUIA SAN BUENAVENTURA, LATACUNGA**, autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este trabajo de titulación o parte de él, un documento disponible con fines netamente académicos para su lectura consulta y procesos de investigación.

Cedo una licencia gratuita e intransferible, así como los derechos patrimoniales de mi Trabajo de Titulación a favor de la Universidad Técnica de Ambato con fines de difusión pública; y se realice su publicación en el repositorio institucional de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, siempre y cuando no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autor/a.

Ambato, febrero 2026



Sandy Mikaela Moreira Castro

C.C.: 0550387765

AUTOR/A

TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal de Grado del Trabajo de Titulación, Modalidad Proyecto Integrador sobre el **DISEÑO DE UN CENTRO GASTRONÓMICO CULTURAL EN LA PARROQUIA SAN BUENAVENTURA, LATACUNGA** de Sandy Mikaela Moreira Castro, estudiante de la carrera de Arquitectura, de la Facultad de Diseño y Arquitectura de conformidad con el Reglamento para la Titulación de Grado para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato, una vez revisado y calificado

Ambato, febrero 2026

Para constancia firman:

Título. Nombres y Apellidos

PRESIDENTE

C.C.:

Título. Nombres Apellidos

MIEMBRO TRIBUNAL DE GRADO

C.C.:

Título. Nombres Apellidos

MIEMBRO TRIBUNAL DE GRADO

C.C.:

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de tesis a Dios, por guiar mi camino y darme la fortaleza necesaria para alcanzar esta meta.

A mi mamá, por su amor incondicional, sus sacrificios y su apoyo constante. Gracias por creer en mí en cada etapa de este proceso y por ser el pilar fundamental de mi vida. Este logro también te pertenece.

A mi papá, que me acompaña desde el cielo. Aunque ya no estás físicamente aquí, tu recuerdo y las enseñanzas que dejaste en mi vida siguen presentes. Este logro también lleva una parte de ti.

A mi hermano, por ser mi ejemplo a seguir. Gracias por inspirarme con tu esfuerzo, perseverancia y dedicación. Tu apoyo y el orgullo que siento por ti han sido una motivación constante para seguir adelante.

A mí misma, por la disciplina, la constancia y la determinación para no rendirme ante las dificultades y alcanzar este sueño.

Y a mi gatito Chipó, por acompañarme durante largas jornadas de estudio y brindarme tranquilidad en los momentos de mayor estrés.

Con amor y gratitud, dedico este logro a quienes han sido parte fundamental de mi vida y de este camino.

Sandy Mikaela Moreira Castro

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a Dios por acompañarme a lo largo de este camino y darme la fortaleza necesaria para superar cada desafío.

A mi familia, por ser mi mayor apoyo durante toda mi formación académica. Gracias por su amor, comprensión, confianza y por estar presentes en cada paso de este proceso. Su respaldo ha sido fundamental para alcanzar esta meta.

A mi prima, por su cariño, compañía y apoyo constante. Gracias por estar presente en los momentos importantes y por brindarme ánimo cuando más lo necesitaba.

A mis amigos, gracias por compartir conmigo esta etapa de mi vida. Su amistad, sus palabras de aliento, los momentos de alegría y el apoyo brindado durante este recorrido hicieron que el camino fuera más llevadero y significativo.

Finalmente, agradezco a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron a mi crecimiento personal y académico, acompañándome en este proceso que hoy culmina con la realización de un importante sueño.

A todos ustedes, mi más profunda gratitud.

Sandy Mikaela Moreira Castro

INDICE GENERAL

A. PÁGINAS PRELIMINARES

PORTADA.....	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	1
DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	2
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR.....	3
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	4
DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTO.....	6
ÍNDICE GENERAL.....	7
ÍNDICE DE TABLAS	9
ÍNDICE DE FIGURAS.....	9
RESUMEN EJECUTIVO	12
ABSTRACT.....	13

B. CONTENIDOS

CAPITULO I. MARCO TEÓRICO.....	16
1.1. Tema.....	16
1.2. Planteamiento del Problema	16
1.2.1. Contextualización.....	16
1.2.2. Árbol de Problemas.....	19
1.2.3. Enunciado del Problema	19
1.3. Justificación.....	21
1.4. Objetivos.....	24
1.4.1. Objetivo General	24
1.4.2. Objetivos Específicos.....	25
1.5. Línea de Investigación.....	25
1.6. Idea a defender	25
1.7. Antecedentes Investigativos	26

1.8. Marco Teórico	35
1.8.3. Desarrollo del marco teórico	37
CAPITULO II. METODOLOGÍA.....	54
2.1. Método.....	54
2.2. Enfoque de investigación	54
2.3. Modalidad.....	54
2.4. Nivel de Investigación.....	55
2.5. Diseño de Investigación	55
2.5.1. Población y Muestra.....	55
2.5.2. Tipo de Muestra	56
2.5.4. Selección de Muestra	58
2.6. Técnicas de Estudio.....	59
2.7. Operacionalización de Variables.....	71
CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	73
3.1. Análisis y discusión de resultados.....	73
3.2. Propuesta (Proyecto Integrador).....	107
3.3. Verificación de pregunta de investigación-hipótesis o idea a defender	135
CAPITULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	136
4.1. Conclusiones.....	136
4.2. Recomendaciones	137
 C. MATERIALES DE REFERENCIA	
Referencias Bibliográficas.....	130
Anexos.....	136

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Líneas de investigación	25
Tabla 2	Resumen del tamaño de la muestra	57
Tabla 3	Cuadro de técnicas y herramientas por objetivo	59
Tabla 4	Matriz síntesis de referentes.....	69
Tabla 5	Matriz síntesis de la tipología de puestos de venta	81
Tabla 6	Triangulación de información del primer objetivo	105
Tabla 7	Síntesis de resultado de triangulación del primer objetivo	105
Tabla 8	Triangulación de información del segundo objetivo.....	106
Tabla 9	Síntesis de triangulación del segundo objetivo	106
Tabla 11	Requerimientos para el equipamiento.....	127
Tabla 12	Programa Arquitectónico	129

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1	Ubicación geográfica del sitio de estudio.....	16
Figura 2	Árbol de problemas	19
Figura 3	Venta Informal de productos	21
Figura 4	Elaboración de tortillas de maíz típicas.....	23
Figura 5	Plaza Central de la parroquia.....	24
Figura 6	Local gastronómico con mayor afluencia en San Buenaventura.....	29
Figura 7	Puesto Gastronómico de tortillas en San Buenaventura	31
Figura 8	Centro Gastronómico en San Borja.....	33
Figura 9	Centro gastronómico Llanganates	34
Figura 10	Red Conceptual.....	36
Figura 11	Actores en mercados de carácter rural.....	39
Figura 12	Funcionamiento de una cocina	41
Figura 13	Estrategias Bioclimáticas.....	43
Figura 14	Collage de la parroquia San Buenaventura.....	47
Figura 15	Tabla normativa para mercados y plazas minoristas	51
Figura 16	Grupos focales	58

Figura 17 Modelo de ficha formal/espacial	62
Figura 18 Ficha de observación cultura y /gastronómica	63
Figura 19 Formato de entrevista a visitantes	64
Figura 20 Formato de entrevista a comerciantes	65
Figura 21 Formato de entrevista a arquitectos	66
Figura 22 Ficha de análisis de referentes	68
Figura 23 Ficha bibliográfica	69
Figura 24 <i>Diseño metodológico</i>	71
Figura 25 Operacionalización de variable independiente	72
Figura 26 Operacionalización de variable dependiente	73
Figura 27 Recorrido de puestos gastronómicos	74
Figura 28 Ficha Componente cultural y gastronómico	75
Figura 29 Collage puestos gastronómicos	77
Figura 30 <i>Ficha Componente formal y espacial</i>	78
Figura 31 Registro gráfico de las condiciones espaciales	79
Figura 32 Registro gráfico de las condiciones espaciales	80
Figura 33 Registro gráfico de las condiciones espaciales	80
Figura 34 Aporte de entrevista N°1 a comerciantes gastronómicos	83
Figura 35 Aporte de entrevista N°2 a comerciantes gastronómicos	83
Figura 36 Aporte de entrevista N°3 a comerciantes gastronómicos	84
Figura 37 Aporte de entrevista N°4 a comerciantes gastronómicos	84
Figura 38 Aporte de entrevista N°1 a visitantes	85
Figura 39 Aporte de entrevista N°2 a visitantes	86
Figura 40 Aporte de entrevista N°3 a visitantes	86
Figura 41 Aporte de entrevista N°4 a visitantes	87
Figura 42 Aporte de entrevista N°1 a arquitectos	88
Figura 43 Aporte de entrevista N°2 a arquitectos	88
Figura 44 Análisis gráfico referente N°1	90
Figura 45 <i>Ficha de análisis referente N°1</i>	90
Figura 46 Análisis gráfico referente N°2	92
Figura 47 Ficha de análisis referente N°2	93

Figura 48 Análisis referente N°3	94
Figura 49 Ficha de análisis referente N°3.....	95
Figura 50 Ficha bibliográfica N°1	99
Figura 51 Ficha bibliográfica N°2	100
Figura 52 Ficha Bibliográfica N°3.....	101
Figura 53 Ficha bibliográfica N°4	102
Figura 54 Ficha bibliográfica N°5	103
Figura 55 Estrategias de diseño	104
Figura 56 Ubicación geográfica del sitio de estudio.....	107
Figura 57 Delimitación de cantones de la provincia de Cotopaxi	108
Figura 58 Delimitación de parroquias del cantón Latacunga	109
Figura 59 Principales vías de conexión de la parroquia San Buenaventura	110
Figura 60 Equipamientos de la parroquia San Buenaventura	113
Figura 61 Áreas verdes y parques de la parroquia San Buenaventura.....	114
Figura 62 Vías existentes de la parroquia San Buenaventura	116
Figura 63 Mapa de ubicación del predio.....	118
Figura 64 Ubicación del terreno.....	118
Figura 65 Ubicación y normativa del lote de implantación	120
Figura 66 Topografía del sector de implantación	121
Figura 67 Entorno construido en el sector de implantación.....	123
Figura 68 Vías de conexión del lote de implantación.....	124
Figura 69 Estudio de factores ambientales del lote de implantación.....	125
Figura 70 Matriz análisis de usuario	126
Figura 71 Estrategias de diseño	132
Figura 72 Esquema concepto proyectual	133
Figura 73 Proceso de diseño	133
Figura 74 Diagrama de zonificación.....	¡Error! Marcador no definido.

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación propone el diseño de un Centro Gastronómico Cultural en San Buenaventura como una estrategia para fortalecer las actividades culinarias tradicionales y potenciar su aporte al desarrollo local. Este proyecto propone una infraestructura que permita la integración de espacios destinados a la producción, comercialización, aprendizaje y consumo de alimentos, favoreciendo a la comunidad y a una mejor organización funcional, la cual responda a las necesidades de comerciantes, productores y visitantes.

La propuesta arquitectónica busca rescatar y difundir los conocimientos gastronómicos propios del sector mediante la incorporación de áreas para talleres, huertos demostrativos, espacios de exposición y zonas de encuentro comunitario. De igual forma, se plantea una relación directa entre la arquitectura, la cultura y el paisaje urbano-rural, utilizando criterios de sostenibilidad, y accesibilidad.

Como resultado, el centro se desarrolla como un equipamiento en el cual se maneja una dinámica económica sustentable, capaz de fortalecer la identidad cultural de la comunidad y consolidarse como un punto de interés turístico y educativo. De esta manera, la investigación demuestra que una adecuada planificación espacial puede contribuir significativamente a la preservación y promoción del patrimonio gastronómico de San Buenaventura.

DESCRIPTORES: GASTRONOMÍA, CULTURA, ECONOMÍA,
ARQUITECTURA, EQUIPAMIENTO

ABSTRACT

This research proposes the design of a Cultural Gastronomic Center in San Buenaventura as a strategy to strengthen traditional culinary activities and enhance their contribution to local development. This project proposes an infrastructure that allows for the integration of spaces dedicated to the production, marketing, learning, and consumption of food, benefiting the community and promoting better functional organization that meets the needs of merchants, producers, and visitors.

The architectural proposal seeks to preserve and disseminate the gastronomic knowledge specific to the area by incorporating spaces for workshops, demonstration gardens, exhibition areas, and community gathering spaces. Similarly, it establishes a direct relationship between architecture, culture, and the urban-rural landscape, using criteria of sustainability and accessibility.

As a result, the center is developed as a facility that fosters a sustainable economic dynamic, capable of strengthening the community's cultural identity and establishing itself as a point of interest for tourism and education. In this way, the research demonstrates that proper spatial planning can contribute significantly to the preservation and promotion of San Buenaventura's gastronomic heritage.

KEYWORDS: GASTRONOMY, CULTURE, ECONOMY, ARCHITECTURE, INFRASTRUCTURE

INTRODUCCIÓN

Este trabajo se ocupa del diseño y de la propuesta de un centro gastronómico cultural relacionado con la revalorización de la gastronomía autóctona de la parroquia San Buenaventura, en el cantón Latacunga. Esta propuesta surge de concebir la gastronomía no como una práctica alimentaria, sino como una expresión cultural que, a través de la comida, da cuenta de saberes, tradiciones e identidad territorial. En esta idea, Sosa-Sosa y Thomé-Ortiz (2021) argumentan que la revalorización del patrimonio alimentario permite enlazar cultura, comunidad y desarrollo local, mientras que Cabezas (2022) también nos dice que la gastronomía tiene la capacidad de modificar la preferencia de una persona por un destino turístico al aumentar la experiencia del visitante más allá de comer o beber. Desde esta perspectiva, el centro gastronómico cultural persigue la generación de un espacio que no sólo dé valor a la diversidad gastronómica local, sino que articule a los distintos negocios y actores del territorio a partir de una propuesta cultural y turística con identidad propia.

En este sentido, Quishpe et al. (2021) manifiesta que la revalorización gastronómica se basa en el patrimonio alimentario y cultural, se ha convertido en una herramienta entrañable de cara a dinamizar la oferta turística para generar empleo, especialmente en localidades con un potencial no suficientemente aprovechado. Se vincula en este sentido con lo que señalan Quezada-Sarmiento y Chango-Cañaveral (2025) cuando indican que el turismo gastronómico corresponde a una tendencia creciente, en la medida en que los visitantes buscan cada vez más experiencias auténticas relacionadas con la identidad cultural de cada región y sus tradiciones culinarias. Por su parte, lo complementan Dordai et al. (2026), y prosiguen con lo que dicen estos autores al afirmar que el turismo gastronómico ha pasado de ser este tipo de consumo alimenticio, por la necesidad básica de nutrirse, para convertirse en una fuerza propulsora en la toma de decisiones en la selección de destinos, lo cual es muestra de un avance hacia un consumo más experiencial, culturalmente significativo.

Finalmente, la propuesta forma parte de una concepción global de gastronomía responsable y sostenible. Torres et al. (2023) señalan que esta debe manejarse de un

modo articulado con determinadas dimensiones ambientales, socioculturales y económicas, de tal forma que se logren proyectar acciones que beneficien a la comunidad. De forma complementaria y no individual, Riaño et al. (2022) comparten la idea de que la actividad turística debe contemplar la preservación del patrimonio cultural y natural a la vez que maximizar los beneficios socioeconómicos para la población local. En la misma línea, Mariano et al. (2022) testifican que los centros de gastronomía rural son una alternativa económica viable a partir de la integración de conservación de recursos, participación de la comunidad y fortalecimiento identitario. También Cartay et al. (2021) y Mariano et al. (2022) concluyen que el agroturismo puede ser un camino para los espacios rurales hacia un turismo sustentable y ecológico que entrelace la gastronomía local con el turismo cultural y la naturaleza. Así, la puesta en valor de los productos locales por medio de un centro gastronómico cultural permitiría no solo consolidar el patrimonio culinario de San Buenaventura, sino también contribuir con la economía, otorgando un valor agregado y favoreciendo la diversificación de mercados, como lo expone Tosca et al. (2024).

CAPITULO I. MARCO TEÓRICO

1.1. Tema

“Diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia San Buenaventura, Latacunga”.

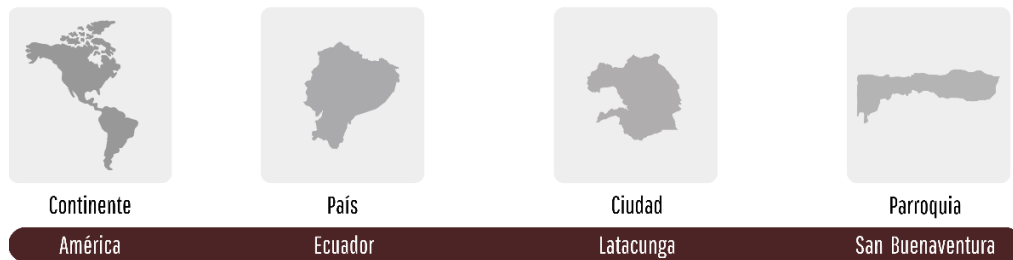
1.2. Planteamiento del Problema

1.2.1. Contextualización

La contextualización se divide en tres escalas: macro (América), meso (Ecuador) y micro (Latacunga/San Buenaventura).

Figura 1

Ubicación geográfica del sitio de estudio



Nota. *Elaboración Propia*

Análisis Macro (América)

En el contexto del continente americano, la gastronomía ha adquirido un papel fundamental al consolidarse como un acto de expresión cultural inmaterial, constituyéndose en un elemento que articula identidad, tradición y territorio. Como menciona Fusté-Forne (2016), la cocina tradicional no solo responde a una necesidad biológica, sino que refleja procesos históricos, sociales y culturales que configuran la identidad de los pueblos. Desde América del Norte hasta América del Sur, la diversidad culinaria demuestra la interacción entre comunidades indígenas, europeas, africanas y flujos migratorios contemporáneos, los cuales han transformado las prácticas alimentarias y los sistemas de consumo.

La alimentación trasciende su función básica para convertirse en un elemento de identidad, cohesión social y expresión cultural dentro de los territorios (Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center, 2019). Por

ejemplo, en Estados Unidos, la migración ha influido de manera directa en la oferta gastronómica urbana en distintos estados, debido a que las comunidades migrantes han incorporado sus tradiciones culinarias en el espacio público y han adoptado distintas formas de comercio alimentario, como “food trucks” y pequeños puestos de comida.

En el contexto urbano estadounidense, los puestos de comida informal se han consolidado como espacios de preservación cultural e interacción social, ya que reproducen recetas tradicionales, mantienen técnicas culinarias heredadas, utilizan ingredientes propios de sus lugares de origen y generan dinámicas de encuentro entre comunidades migrantes y locales. Por lo que este fenómeno se presenta en estados con alta concentración de población migrante estable, como por ejemplo en Florida, New York, New Jersey, California y Texas. Según el Pew Research Center “la población inmigrante en Estados Unidos ha experimentado un crecimiento sostenido en las últimas décadas, lo que ha contribuido a la diversificación de la oferta gastronómica y al fortalecimiento de economías locales basadas en la comida étnica” (Passel & Kramer, 2025).

En cuanto a América Latina, la diversidad gastronómica refleja la riqueza biocultural que posee cada país, ya que cada práctica culinaria está imbuida de saberes ancestrales, técnicas heredadas, y productos locales transmitidos de generación en generación como expresión de identidad cultural. Por lo que, frente a la globalización, el proceso de preservación es fundamental para evitar la homogeneización de las prácticas alimentarias y la pérdida de procesos intergeneracionales los cuales son parte del patrimonio cultural de cada país (Inter Press Service, 2000).

Meso (Ecuador)

En Ecuador, la gastronomía constituye un papel importante en cuanto al ámbito turístico para visitantes provenientes de diferentes lugares tanto de la región, como del exterior. En la actualidad, la mayor parte de establecimientos gastronómicos en zonas de carácter rural operan en construcciones adaptadas (casas) o que inicialmente no fueron planificadas para actividades culinarias de

alta afluencia (locales). Generando de este modo, diversas problemáticas en cuanto a la organización espacial, áreas limitadas de estacionamiento, poco espacio para la permanencia del turista, así como la deficiencia de la circulación peatonal y vehicular; afectando directamente a la experiencia de los visitantes, resultando en posibles pérdidas en la economía local, además de limitar la posibilidad de formar un contexto turístico regional basado o apoyado en ofertas gastronómicas.

La gastronomía tradicional constituye además un componente fundamental del patrimonio cultural intangible del territorio, ya que refleja prácticas culinarias transmitidas generacionalmente y vinculadas estrechamente con la identidad cultural de las comunidades locales. Diversas preparaciones típicas de la región entre ellas fritada, hornado, tortillas de maíz y bebidas tradicionales, las cuales forman parte de la memoria gastronómica local y representan un importante valor cultural y turístico (Osorio, 2016). No obstante, la ausencia de espacios adecuados para la promoción, transmisión y puesta en valor de estos saberes culinarios genera riesgos de pérdida progresiva de estas prácticas tradicionales frente a procesos de homogenización cultural y transformación de los hábitos alimentarios.

Micro (Latacunga/San Buenaventura)

A nivel territorial, el cantón Latacunga constituye una zona de fuerte vocación y producción agrícola, en la cual gran parte se basa en sistemas agro productivos familiares, que están vinculados al cultivo de maíz, papa, hortalizas y el cuidado de ganado porcino y bovino. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), dentro de las zonas rurales existe una proporción significativa de la población (económicamente activa) vinculada a actividades del sector primario, lo que destaca la relevancia de la producción agropecuaria en la economía local. Sin embargo, a pesar de estar rodeados de esta riqueza productiva, existen limitaciones marcadas con los productos locales dentro de procesos de transformación, comercialización y valorización gastronómica, lo que impide una integración efectiva dentro de circuitos turísticos y culturales más desarrollados.

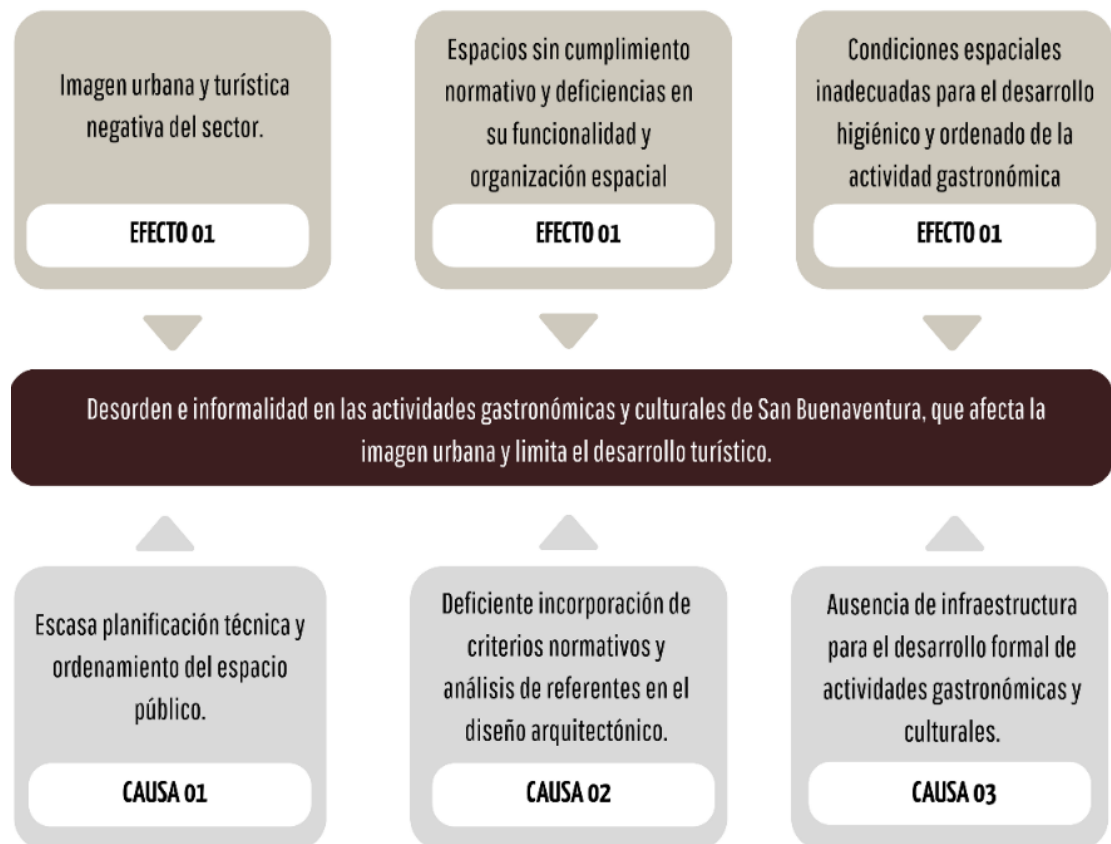
No obstante, a pesar de la popularidad del sector, gran parte de los establecimientos gastronómicos se desarrollan en infraestructuras improvisadas,

que en muchos casos no cuentan con condiciones óptimas de organización espacial, estacionamiento, circulación peatonal, ni servicios complementarios. Estas condiciones generan problemas de saturación, falta de higiene, desorden urbano y limitaciones en la experiencia turística, reduciendo el potencial del sector como polo de desarrollo gastronómico local, dificultando la creación de un modelo turístico basado en la identidad culinaria. (Bonilla Veloz , Franco Pérez, & Ortiz Miranda, 2023).

1.2.2. Árbol de Problemas

Figura 2

Árbol de problemas



Nota: Elaboración propia, 2026.

1.2.3. Enunciado del Problema

En la parroquia San Buenaventura, la venta de alimentos es una de las actividades más representativas y frecuentes de la zona, especialmente los fines de semanas, en donde existe mayor afluencia de personas en el lugar; sin embargo, gran parte de ella se desarrolla de manera informal. Los comerciantes trabajan en espacios improvisados, utilizando las aceras, zonas sin servicios básicos, ni condiciones adecuadas de higiene. Estas condiciones generan caos y conflicto alrededor del espacio público, generando así una mala imagen urbana y un ambiente poco atractivo para turistas del lugar, e incluso para las personas que residen en esta parroquia. Como menciona Aguinaga y Pérez (2022) “La presencia de comercio informal en espacios públicos ha demostrado generar uso inadecuado de dichas áreas, afectando la convivencia ciudadana y deteriorando la calidad del espacio urbano.”

La falta de equipamientos destinados específicamente a la gastronomía limita el desarrollo económico y turístico de la parroquia; pues la comida típica de San Buenaventura es un atractivo valioso cargado de cultura, el cual no se aprovecha de manera adecuada. Al no contar con un espacio apropiado, pierde totalmente el potencial gastronómico que posee y se debilita uno de los elementos identitarios más representativos de la zona, por lo que esta situación afecta de forma directa a los comerciantes, a la comunidad y a los visitantes.

Esta propuesta coadyuva a la comprensión de cómo la arquitectura puede influir de forma positiva a recuperar el comercio tradicional y la identidad cultural a través de la reorganización del espacio y la creación de ambientes más ordenados y amigables con el entorno. Además de aportar al estudio de espacios que combinan gastronomía, cultura y espacio público, pues como menciona la UNESCO (2003) “En la dimensión patrimonial y cultural, la gastronomía es parte del patrimonio intangible del Ecuador”. Por lo que, diseñar un equipamiento que resguarde las prácticas tradicionales de la parroquia, permite proteger la identidad local y proyectar un mejor futuro en cuanto al turismo que se oferta en el cantón Latacunga, enfocándose en un desarrollo económico para el sector.

Figura 3

Venta Informal de productos



Nota: Elaboración propia, 2026.

El diseño de un Centro Gastronómico Cultural permitiría mejorar las condiciones de trabajo de los emprendedores y la infraestructura urbana, generando espacios dignos, ordenados, y seguros, que conserven la autenticidad local del sector y el valor popular. Como menciona Ching (2015) “el diseño arquitectónico debe priorizar la funcionalidad y la relación entre forma, uso y contexto”. Por lo tanto, proyectar con lineamientos arquitectónicos y técnicos de higiene, ventilación, circulación y seguridad alimentaria permite elevar la calidad del servicio gastronómico cultural que se oferta, de esta manera aumentando la llegada de turistas al sector.

1.3. Justificación

La parroquia San Buenaventura se ha consolidado en las últimas décadas como uno de los principales referentes gastronómicos del cantón Latacunga, especialmente por su tradición culinaria reconocida en el lugar, la cual se basa en preparaciones típicas de la región andina, entre las que destacan platos elaborados a base de cerdo, maíz y otros productos agrícolas locales. Esta actividad gastronómica constituye un importante atractivo turístico para visitantes provenientes de diferentes cantones de la provincia y de ciudades cercanas de la región central del país. No obstante, a pesar del incremento de visitantes durante los fines de semana y feriados, la infraestructura

destinada a la oferta gastronómica en el sector presenta limitaciones significativas que afectan tanto la calidad del servicio como el potencial de desarrollo turístico y económico del territorio.

A nivel territorial, el cantón Latacunga se sostiene bajo una economía agro productiva, pues un gran número de familias se dedica al cultivo de maíz, papa, hortalizas y la crianza de ganado porcino y bovino. Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), gran parte de la población económicamente activa en zonas rurales se relaciona con actividades que pertenecen al sector primario, siendo esta su principal fuente de economía. No obstante, a pesar de poseer este tipo de riqueza productiva, se evidencian limitaciones que afectan el desarrollo de la comercialización, y valorización cultural, quedando fuera del ojo turístico ante la población.

La gastronomía tradicional constituye además un componente fundamental del patrimonio cultural intangible del territorio, ya que refleja prácticas culinarias transmitidas generacionalmente y vinculadas estrechamente con la identidad cultural de las comunidades locales. Diversas preparaciones típicas de la región entre ellas fritada, hornado, tortillas de maíz y bebidas tradicionales, las cuales forman parte de la memoria gastronómica local y representan un importante valor cultural y turístico (Osorio, 2016). No obstante, la ausencia de espacios adecuados para la promoción, transmisión y puesta en valor de estos saberes culinarios genera riesgos de pérdida progresiva de estas prácticas tradicionales frente a procesos de homogenización cultural y transformación de los hábitos alimentarios.

Figura 4

Elaboración de tortillas de maíz típicas



Nota: Elaboración propia, 2026.

Adicionalmente, el cantón Latacunga registra una dinámica turística relevante impulsada por eventos culturales, festividades tradicionales y su ubicación estratégica dentro del corredor turístico de la región central del país. Manifestaciones culturales como la reconocida festividad de Mama Negra atraen cada año a miles de visitantes nacionales e internacionales, generando una demanda significativa de servicios turísticos y gastronómicos (Ministerio de Turismo, 2021). Sin embargo, la infraestructura existente en el ámbito gastronómico no siempre responde de manera adecuada a esta demanda, evidenciando la necesidad de equipamientos que permitan mejorar la organización, diversificación y calidad de la oferta alimentaria.

En base a lo mencionado, implementar un centro gastronómico en el sitio de estudio busca fortalecer la identidad que se ha mantenido dispersa, como la producción agrícola, la cultura culinaria y la actividad turística, logrando así que no sea únicamente un centro que se implanta genéticamente. Además, este equipamiento ayudará a llevar un mejor manejo de la actividad gastronómica en el sector, mediante la generación de espacios que sean los adecuados para la preparación de alimentos y para el almacenamiento de los mismos, y tomar en cuenta aspectos como la comercialización, que de igual forma requiere de espacios destinados a la venta de estos productos. De

esta forma, aparte de abarcar todas las deficiencias identificadas, se logra una interacción entre productores, cocineros y turistas.

Figura 5

Plaza Central de la parroquia



Nota: Elaboración propia, 2026.

Finalmente, considerando el crecimiento poblacional del cantón y la importancia estratégica de San Buenaventura como destino gastronómico dentro del cantón, la creación de infraestructura especializada representaría una oportunidad para fortalecer el posicionamiento de la parroquia como referente gastronómico provincial. De esta manera, la propuesta arquitectónica del centro gastronómico no solo responde a una necesidad funcional, sino que presenta como una intervención territorial que busca potenciar el desarrollo turístico, económico y cultural de la parroquia y del cantón Latacunga.

1.4.Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Diseñar un Centro Gastronómico Cultural en la parroquia San Buenaventura, a través del análisis del territorio y aplicación de lineamientos arquitectónicos, para organizar las dinámicas espaciales de la actividad gastronómica.

1.4.2. Objetivos Específicos

OE1. Analizar las condiciones físicas, sociales y económicas del territorio de la parroquia San Buenaventura.

OE2. Establecer lineamientos arquitectónicos, a partir del análisis de casos y referentes, para optimizar la funcionalidad, espacialidad y forma del proyecto.

OE3. Diseñar una propuesta de centro gastronómico cultural mediante criterios de diseño sostenible.

1.5. Línea de Investigación

Tabla 1

Líneas de investigación

DOMINIO	LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN
<i>Optimización de los Sistemas Productivos, Técnicos-Tecnológicos y Desarrollo Urbanístico</i>	Construcción, Estructuras, Vías y Transporte Energía, Desarrollo Sostenible y Gestión de Recursos Naturales Diseño, Materiales, Producción, Identidad, Sostenibilidad y Tecnologías aplicadas Arquitectura, Construcción, Territorio y Paisaje

Nota: Resolución Nro. UTA-CONIN-2024-0207-R

1.6. Idea a defender

El diseño de un centro gastronómico cultural permitirá mejorar las condiciones espaciales de los actores vinculados a la actividad culinaria, mediante la integración de espacios adecuados para la preparación, comercialización y consumo de alimentos. A partir de esta organización, se pretende contribuir a la formalización de la actividad

gastronómica y a la revalorización de la cocina tradicional, generando condiciones que impulsen su consolidación como un punto de interés turístico local.

1.7. Antecedentes Investigativos

La gastronomía, desde un mero hecho alimentario, ha pasado a ser considerada como una expresión cultural vinculada a la identidad, a la memoria de las comunidades y a la herencia de los propios territorios. En relación a esta cuestión, Sosa-Sosa y Thomé-Ortíz (2021) nos explican que el patrimonio alimentario es un recurso que permite establecer la relación entre cultura, comunidad y desarrollo local, mientras que Cabezas (2022) menciona que la gastronomía nos interesa a la hora de elegir un destino turístico y que amplía la experiencia del visitante, que va más allá de una simple prueba de sabores; por su parte, Quishpe et al. (2021) nos dicen que la revalorización gastronómica se fundamenta en elementos patrimoniales y culturales, que permiten enriquecer la oferta turística a la vez que ofrecen oportunidades laborales en los lugares donde el potencial aún no ha sido aprovechado. Desde este punto de vista, la gastronomía del lugar permite no sólo recuperar saberes y prácticas, sino que además puede constituirse en una herramienta para activar procesos de desarrollo de los territorios.

En consonancia con lo anterior, varios autores coinciden en subrayar que el turismo gastronómico ha tenido una creciente importancia dentro de las dinámicas del viaje actual. Quezada-Sarmiento y Chango-Cañaveral (2025) aseguran que los turistas buscan experiencias reales relacionadas con la identidad cultural y con la tradición de la cocina de cada región, mientras que Dordai et al. (2026) aseguran que esta modalidad turística ha evolucionado desde considerarse una necesidad básica hasta un motivo a la hora de elegir destino. En el mismo horizonte, Pérez et al. (2024) apuntan que la inclusión de la gastronomía dentro del turismo requiere un análisis profundo sobre los atributos específicos del territorio para reforzar la atracción y captar flujos significativos de visitantes. En paralelo, Macías et al. (2024) apuntan que la cocina del lugar en cuestión es importante en la oferta turística ya que, por una parte, la diversifica y por la otra, concentra conocimientos, prácticas y tradiciones propias de una

comunidad. Esa es la razón por la que Rodas et al. (2024) consideran que los espacios vinculados con la cocina local pueden potenciar la atracción de regiones que cuentan con una rica cultura e historia, dado que se puede ofrecer una experiencia relacionada con la cocina tradicional vinculada con las fiestas del territorio.

Por su parte, Canales-Gutiérrez y Vizcarra (2024) con Neira y Fernández (2025) argumentan que la gastronomía puede servir de palanca para la transformación regional y simultáneamente como un dinamizador del turismo cultural. A ello se une la propuesta de Rodríguez et. al. (2024), que entienden que la unión de gastronomía y turismo puede ser un apoyo en la conservación de la agrobiodiversidad, así como del patrimonio biocultural, al promover la producción de materias primas locales y la continuidad de conocimientos ancestrales. De una visión más amplia, Ferrat-Machado et al. (2025) proponen modelos turísticos donde las comunidades mantengan el control sobre sus recursos y saberes, lo que apoya la idea de Reinoso et al. (2022), que proponen que los circuitos turísticos anclados a expresiones gastronómicas son capaces de promover, al mismo tiempo, la economía y la identidad cultural.

También la literatura pone de relieve el valor social y comunitario de la gastronomía de la siguiente manera: Aguirre-Sosa et al. (2024) la entienden como una nueva herramienta social que, junto al emprendimiento, articula ganancias económicas, sociales y culturales para la comunidad. En este mismo orden de cosas, Castellón-Valdez et al. (2022) afirman que el turismo gastronómico no sólo deja conocer y degustar la cultura gastronómica, sino también habitar el entorno rural y poner en valor los atractivos locales de forma favorable para el desarrollo territorial. La idea se articula con la propuesta de Contreras (2023), quien afirma que la sostenibilidad cultural requiere de procesos continuos de puesta en valor y de innovación del patrimonio alimentario.

Igualmente, Cahimuel y Gisbert (2021) y Knežević et al. (2025) afirman que este tipo de articulaciones favorecen el empoderamiento comunitario, facilitan nuevas oportunidades económicas y articulan la práctica de las agriculturas tradicionales

respetando criterios de sostenibilidad. En esta misma lógica, Torres et al. (2022) afirman que una gastronomía responsable y sostenible debe incluir la dimensión ambiental, la dimensión sociocultural y la dimensión económica, y tal como enfatizan Riaño et al. (2022), las iniciativas turísticas que no preservan el patrimonio natural y cultural de la comunidad evitan que se maximicen los beneficios socioeconómicos de la población local.

Un conjunto distinto de trabajos relaciona gastronomía-ruralidad-agroturismo, evidenciando las rutas de los sabores de los productos, la gastronomía tradicional y la vida en las regiones rurales. En este sentido, los autores Mariano et al. (2022) consideran que los centros gastronómicos situados en las áreas rurales se constituyen como alternativas económicas, en la medida que integran la conservación de los recursos, la participación comunitaria y la identidad cultural. Complementariamente, los autores Cartay et al. (2021) y Mariano et al. (2022) consideran que el agroturismo posibilita entrelazar la agricultura y el turismo en criterios de sostenibilidad ecológica y cultural. Esta idea queda reforzada por lo expuesto por Knežević et al. (2025), quienes afirman que dichas estrategias revierten el destino de las economías rurales y protegen las prácticas agrícolas tradicionales y el conocimiento intergeneracional. Por otro lado, los autores Tosca et al. (2024) afirman que la puesta en valor de los productos locales, mediante espacios gastronómicos, permite generar valor agregado y diversificación de los mercados de conexiones agrícolas y de productos.

Figura 6

Local gastronómico con mayor afluencia en San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

En la dimensión más específica del territorio, los autores Fernandes et al. (2024) y Quezada y Castillo-Ortiz (2024) llegan a manifestar que las iniciativas centradas en saberes y sabores ancestrales permiten la identificación del destino y ayudan a la sostenibilidad del destino. En el mismo sentido, Yábar y Machado (2024), conciben el agroturismo como modelos de viajes replicables y generan aspectos positivos en torno a la economía local, la puesta en valor de los patrimonios inmateriales y las oportunidades para el emprendedor gastronómico.

Calderón Quispe y Cornejo Chávez (2021), evalúa la gastronomía como un elemento clave de la identidad cultural, enfatizando la urgencia de establecer espacios arquitectónicos que contribuyan a la salvaguarda y difusión de la herencia culinaria de la región. Argumentan que un aumento del ámbito gastronómico sería capaz de impulsar el turismo y la economía regional y, además, hacer crecer el sentimiento de pertenencia de la población con sus tradiciones. En este sentido, la propuesta arquitectónica se fundamenta en la conjunción de las actividades de formación,

investigación y la exposición gastronómica mediante espacios idóneos para la enseñanza de la gastronomía y los encuentros sociales. También hay que señalar que el trabajo expone que la falta de una infraestructura especializada impide la conservación de las prácticas tradicionales de la gastronomía, lo que produce una progresiva pérdida de la identidad cultural ante la incorporación de las tendencias de la gastronomía mundial.

Igualmente, resalta la importancia de pensar el equipamiento gastronómico como un elemento articulador del espacio urbano y cultural. La propuesta se ha situado estratégicamente en un sector con potencial de revalorización urbana, con el objetivo de rescatar espacios de deterioro y volverlos zonas de interacción comunitaria vinculadas a la gastronomía y al turismo cultural. Así mismo, el proyecto aborda criterios de integración paisajística, de ventilación natural, accesibilidad y zonificación funcional, tomando como referencia casos de centros culinarios contemporáneos a nivel internacional, lo que pone de manifiesto que la arquitectura gastronómica tiene una significación que trasciende la función comercial o educativa, convirtiéndose en un vehículo para preservar la memoria colectiva, del patrimonio intangible e impulsar el desarrollo territorial. Esos aportes son relevantes para la investigación presente puesto que permiten legitimar la necesidad de elaborar un centro gastronómico cultural orientado a la revitalización de la gastronomía local en San Buenaventura, Latacunga.

Sifuentes Revilla (2020) estudia la interdependencia que existe entre la gastronomía, la cultura y el turismo experiencial en cuanto a elementos que pueden concebirse como elementos estratégicos en el desarrollo urbano y social de las ciudades. La autora afirma que, para ella, la gastronomía es una de las mejores manifestaciones que tiene la cultura de un territorio. Por lo tanto, los espacios arquitectónicos que se destinan para los usos relacionados con la acción de difundir esta gastronomía no deben quedar reducidos a la mera actividad de proporcionar un servicio comercial, sino que debe ir más allá y configurarse como un espacio de encuentro cultural, de aprendizaje y de experiencia sensorial. Asimismo, también indica que las tendencias actuales de turismo gastronómico se mueven en un marco de

participación y experiencias inmersivas, en las cuales la persona visitante no solo consume alimentos, sino que aprende la historia detrás, los procesos de elaboración y las tradiciones que se vinculan con la cocina popular. En esta consideración, se pueden considerar los centros gastronómicos actuales como equipamientos culturales integrales, capaces de contribuir desde la identidad colectiva y dinamizar el turismo de un determinado territorio.

Figura 7

Puesto Gastronómico de tortillas en San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

Se insiste, también, en la necesidad de proyectar espacios arquitectónicos permeables y entrelazados con el ámbito urbano, con vocación de aglutinar en un solo equipamiento actividades educativas, recreativas y culturales. La propuesta incluye recorridos gastronómicos, plazas públicas, talleres, zonas de exhibición y espacios de encuentro social a fin de crear continuidad entre el interior y el exterior a partir de criterios de accesibilidad, flexibilidad y transparencia espacial. Además, se hace énfasis en cuanto a que diversas ciudades poseen ferias gastronómicas efímeras, pero carecen

de infraestructura permanente para poder dar lugar a la explotación de procesos de preservación cultural y turismo experiencial durante todo el año. En definitiva, plantea que, la arquitectura debe dar respuesta a las necesidades funcionales y a la reinterpretación de los rasgos culturales y urbanos del contexto local, conduciéndola a que el edificio adquiriera la vocación de hacer referencia de identidad territorial y revalorización patrimonial.

Para Candela Dávila y Peña Gallo (2025) uno de los componentes de la cultura y la sociedad es la gastronomía, por lo que la arquitectura gastronómica debe ir más allá de la mera actividad de consumo y convertirse en espacios de experiencia, aprendizaje y participación social. En este sentido, afirman que los consumidores de hoy no quieren consumir alimentos sino vivir experiencias gastronómicas integrales en relación con la cultura, y la espacialidad arquitectónica. Así, proponen un centro gastronómico que combine una actividad comercial, una actividad educativa y una actividad cultural mediante una arquitectura orientada a la producción de experiencias sensoriales y vivenciales. Así mismo, afirman que la gastronomía debe incluir criterios de identidad cultural, flexibilidad del espacio y permeabilidad visual, para que exista la posibilidad de relacionar el espacio interior con el exterior, lo que favorece la interacción social y une la gastronomía con su territorio.

Figura 8

Centro Gastronómico en San Borja



Nota: Fachada centro gastronómico en San Borja, Tomado de Centro Gastronómico en el distrito de San Borja, Lima, por C. Candela y A. Peña, 2025, Universidad Ricardo Palma

Los mercados gastronómicos contemporáneos encierran un importante potencial como elemento de reequilibrio urbano, revitalización cultural y proyección turística; los mercados tradicionales todavía brindan experiencias auténticas y dinámicas que ningún otro tipo de comercio puede sustituir, sobre todo por su capacidad para articular tradición, multiculturalidad y convivencia social. En base a esta idea, la investigación plantea una instalación híbrida compuesta por un mercado y un instituto gastronómico, articulados por medio de espacios flexibles, recorridos dinámicos y ambientes multifuncionales que favorecen tanto el aprendizaje culinario como las relaciones intrapersonales. La investigación también enfatiza la necesidad de generar espacios sensoriales y permeables que consigan consolidar la relación entre

usuario, arquitectura y cultura gastronómica y hacer del centro gastronómico un referente urbano y cultural adecuado al contexto local.

De acuerdo a Salazar Haro (2025) el diseño de un centro gastronómico para la cabecera cantonal de Píllaro, Tungurahua, responde a la inexistencia de una infraestructura especializada que permita el desarrollo de actividades culinarias, culturales y turísticas, vendría a resolver los problemas que presentan los espacios gastronómicos actuales, tales como el hacinamiento, la deficiente higiene y funcionalidad y la escasa capacidad para Lima desarrollemos la identidad culinaria, perdiendo el potencial agrícola o gastronómico del cantón; el responsable de esta situación sería la insuficiente promoción turística y la escasez de espacios para la inclusividad que han conllevado un proceso gradual de desvalorización de la tradición de la alimentación que ha degradado la articulación entre productor, comerciante y el visitante relativas a las economías y culturas del territorio.

Figura 9

Centro gastronómico Llanganates



Nota: Fachada centro gastronómico Llanganates, Tomado de Diseño arquitectónico de un centro gastronómico en la cabecera cantonal de Píllaro, Tungurahua, por E. Salazar, 2025, Universidad Técnica de Ambato

Se propone una solución arquitectónica con criterios de regionalismo crítico, la cual articula los elementos del patrimonio vernáculo contemporáneo, los materiales locales, las estrategias bioclimáticas que se adaptan al lugar. El autor gestiona el equipamiento mediante sectores de consumo, formación, comercialización e interacción social, los cuales están articulados en torno a un patio central, el cual se entiende como el espacio social y cultural fundamental. También articula la gastronomía en cuanto a memoria, identidad y cohesión social, por lo que el centro gastronómico sería traspasar la función comercial para convertirse en el ideal de la salvaguarda del patrimonio culinario, el empoderamiento de las economías locales y el turismo gastronómico regional.

La literatura analizada permite reconocer importantes consensos, ya que la gastronomía es: un patrimonio cultural, un recurso turístico, un factor de identidad y una herramienta de desarrollo sostenible. También se percibe la necesidad de estudios y propuestas aplicadas que articulen estos enfoques en territorios concretos, sobre todo en ámbitos rurales y locales donde el patrimonio gastronómico aún no ha sido suficientemente articulado en espacios especiales. En este marco, el proyecto de diseño de un centro gastronómico cultural en San Buenaventura, Latacunga encuentra viabilidad académica en una producción científica que vincule gastronomía, turismo, sostenibilidad, ruralidad y desarrollo comunitario, pero, al mismo tiempo, da respuesta a la necesidad de territorializar esos aportes a partir de una propuesta concreta de revalorización local.

1.8. Marco Teórico

1.8.1. Categorías Fundamentales (Variables)

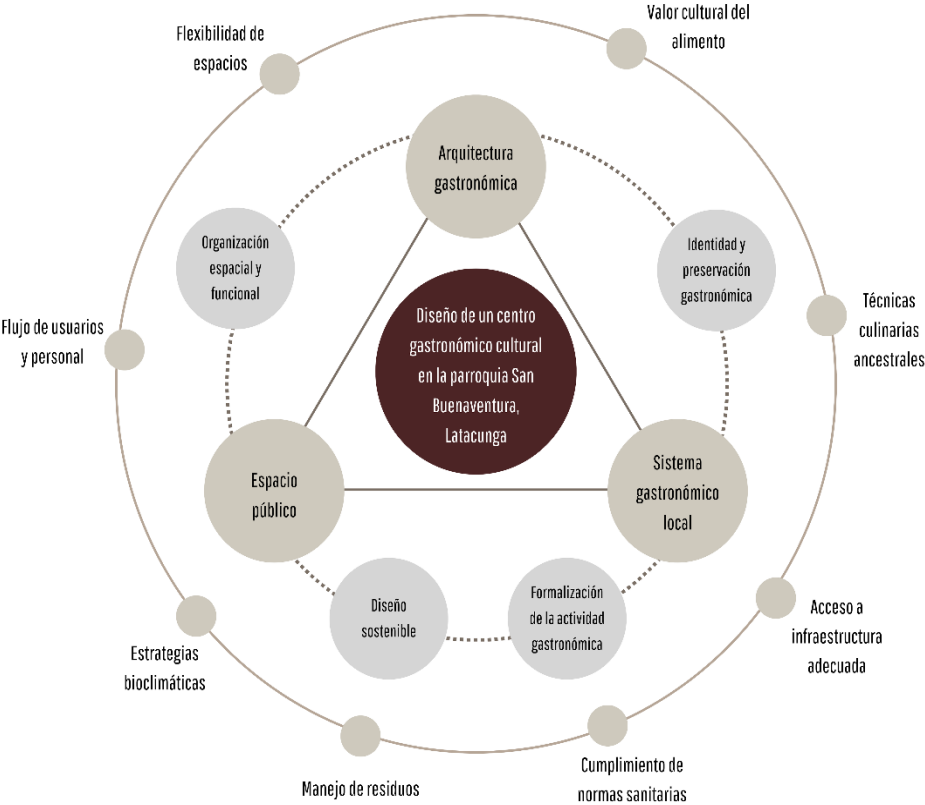
Macro	Meso		Micro
Conceptos	Variables	Dimensiones	Subdimensiones
Arquitectura gastronómica	Independiente	Centro gastronómico cultural	Organización espacial y funcional
			Flexibilidad de espacios
	Dependiente	Revalorización de la gastronomía local	Flujos de usuarios y personal
			Manejo de residuos
Espacio público	Independiente	Diseño sostenible	Estrategias Bioclimáticas
			Cumplimiento de normativa
Sistema gastronómico local	Dependiente	Formalización de la actividad gastronómica	Condiciones de salubridad e higiene
			Técnicas culinarias ancestrales
	Dependiente	Identidad y preservación gastronómica	Valor cultural del alimento

Nota: Elaboración propia, 2026.

1.8.2. Red Conceptual

Figura 10

Red Conceptual



Nota: Elaboración propia, 2026.

1.8.3. Desarrollo del marco teórico

Marco Conceptual

Dentro del marco conceptual se desarrollarán conceptos orientados hacia la arquitectura cultural, gastronomía como patrimonio, el espacio público e identidad local, siendo estos la base para el diseño del presente proyecto.

- **Centro gastronómico cultural**

Un centro gastronómico cultural es un espacio arquitectónico diseñado hacia la promoción de la gastronomía local mediante un acercamiento a la cultura de la zona por medio de actividades turísticas, sociales y recreativas, integrando así tradiciones culinarias en un medio de intercambio cultural, que permite fortalecer la identidad y un desarrollo económico local, permitiendo la preservación y difusión patrimonial de una región.

Desde el punto de vista arquitectónico, se define como una tipología arquitectónica híbrida, ya que está orientada a integrar necesidades sociales y culturales de la población, articulando así vectores de orden socio-recreativo, comercial y turístico. Esta hibridación permite potenciar encuentros sociales inesperados, estableciéndose como una infraestructura social, en la que los espacios físicos determinaran el desarrollo del capital social, desarrollo económico local y mitigación de la fragmentación comunitaria (Koolhaas, 2002; Klinenberg, 2018).

- **Gastronomía como patrimonio cultural**

La gastronomía se consolida como una expresión cultural de los pueblos reflejando su identidad y memoria colectiva, según Fusté-Forne (2016) la cocina tradicional refleja procesos históricos, sociales y culturales que configuran la identidad colectiva de las comunidades, estas prácticas culinarias permiten la

transmisión de conocimientos y costumbres que forman parte de un patrimonio cultural intangible.

De esta forma, la gastronomía tradicional adquiere mayor relevancia en contextos rurales andinos, donde la elaboración de platos tradicionales dista de ser únicamente una respuesta a necesidades biológicas, para convertirse en un sistema de identidad, cohesión social y economía local (Vega et al., 2018), dotando a los pueblos un sentido de continuidad conservando su identidad frente a los procesos de globalización y transformación urbana (García 1995).

Dentro del contexto ecuatoriano, la Constitución de la República (2008) en el artículo 21 menciona *“Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas.”*, reconociendo explícitamente el derecho de las personas a construir y mantener su identidad cultural; así mismo, la Ley Orgánica de Cultura (2016), promueve la creación de espacios que faciliten la preservación y difusión de las expresiones culturales, incluyéndose a la gastronomía como componente constitutivo del patrimonio cultural intangible de la nación.

- **Espacio público y dinámica urbana**

El espacio público se define como el escenario donde se desarrollan interacciones sociales, culturales y económicas dentro de la comunidad, favoreciendo la convivencia y la apropiación social. Según Gehl (2014) estos espacios públicos son esenciales para actividades necesarias y sociales, siendo articuladores del tejido urbano y social, priorizando requerimientos y promoviendo actividades de intercambio y movilidad.

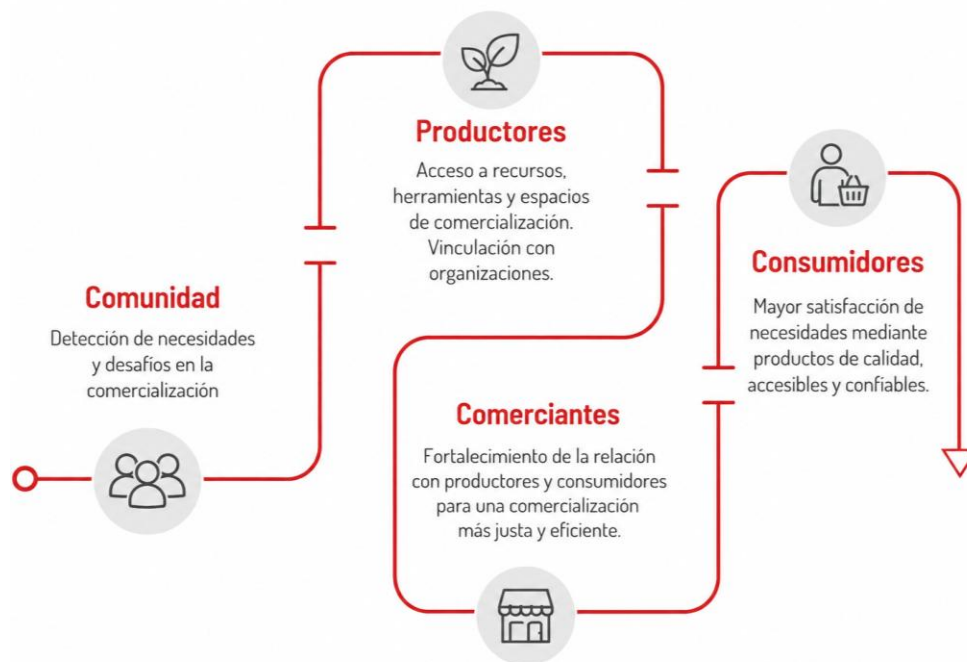
Por otro lado, el espacio público no se puede considerar solamente desde su dimensión jurídica, como un espacio vacío residual entre edificaciones, más bien, debe considerarse como una infraestructura social en la cual la población edifica su vida colectiva (Klinenberg, 2018). Para ello, (Augé, 2000) menciona

que mediante el fenómeno de apropiación social se debe lograr darle la categoría de un “*lugar*” *con significado*, para que así la comunidad inscriba sus memorias, códigos culturales y rituales sobre la estructura física del entorno.

En parroquias andinas como San Buenaventura, la plaza central ha desempeñado este rol articulador, convirtiéndose en un espacio de uso multifuncional que da lugar a distintas actividades comerciales y gastronómicas. Sin embargo, la falta de una planificación integral ha resultado su ocupación informal, generando el uso inadecuado de las áreas y conflictos con la ciudadanía (Aguinaga y Pérez 2022); evidenciando la necesidad de intervenciones arquitectónicas con el fin de ordenar y cualificar el espacio, sin afectar a las actividades populares y tradicionales que se desenvuelven.

Figura 11

Actores en mercados de carácter rural



Nota: Elaboración propia, 2026.

- **Arquitectura cultural**

Se enfoca en el diseño de espacios destinados al desarrollo de actividades artísticas, sociales y culturales, que permitan fortalecer la participación comunitaria, convirtiéndose en un testimonio físico de la memoria colectiva y las aspiraciones sociales de la población, que permitan generar espacios con pertinencia cultural y social (Ricoeur, 2000). Este modelo de arquitectura no responde exclusivamente a necesidades funcionales, sino también a las necesidades simbólicas, ya que reconoce la memoria, tradiciones y valores de la sociedad mediante estas áreas culturales.

Por otro lado, (Norberg-Schulz 1979) menciona que la arquitectura responde al contexto y al “espíritu del lugar”, considerando costumbres, tradiciones y estilos de vida para el diseño arquitectónico; por lo que, la arquitectura cultural busca incluir espacios como auditorios, plazas, parques, áreas gastronómicas, espacios recreativos, con el fin de fortalecer la participación ciudadana a través del desarrollo de distintas actividades comunales.

La arquitectura cultural desempeña un papel fundamental dentro del desarrollo urbano y turístico, puesto que permite revitalizar ciertos sectores mediante una estrategia de desarrollo endógeno capaz de transformar recursos inmateriales (conocimiento, saberes) en actividades (económicas, recreativas y culturales) activas y sustentables (Vázquez Barquero, 2007); siendo este un motor que fomenta dinamismo financiero, por medio de la actividad turística y el crecimiento económico local.

- **Arquitectura gastronómica**

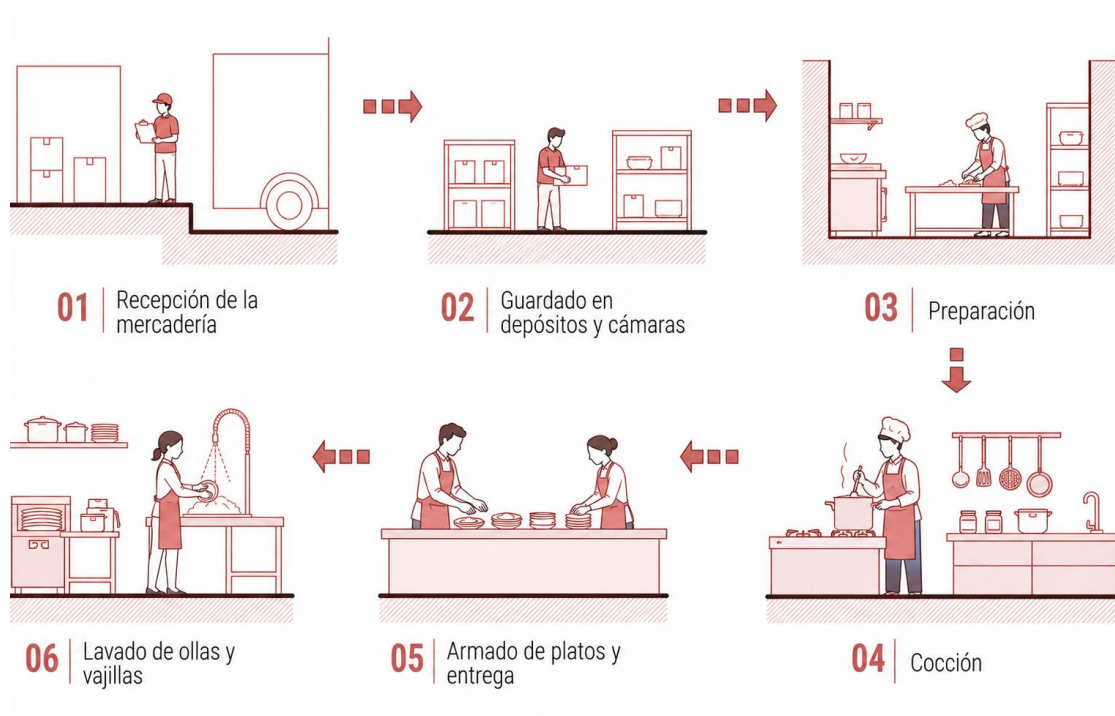
Es una tipología de arquitectura especializada que integra parámetros funcionales, espaciales, normativos y culturales con el fin de generar espacios adecuados para el sector alimenticio (preparación, comercialización y consumo), priorizando que el diseño arquitectónico cumpla con la funcionalidad y la relación forma-uso-contexto, lo que resulta esencial para equipamientos gastronómicos donde coexiste la eficiencia operativa y la experiencia del usuario (Ching 2015).

La arquitectura gastronómica demanda una organización especializada, donde el objetivo principal es la clara diferenciación de las zonas de producción, servicio y consumo, para garantizar el correcto flujo de circulación; constituyéndose como una tipología híbrida ya que unifica dos lógicas espaciales tradicionalmente aisladas, como lo es la infraestructura técnica de alta eficiencia (zonas de producción) y el espacio de socialización (zonas de comensalidad) (Koolhaas, 2002).

La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria del Ecuador “ARCSA” (2023) estipuló parámetros técnicos específicos para los establecimientos de alimentación, en donde destacan condiciones de ubicación, ventilación, iluminación, servicios básicos y manejo de residuos, que deberán ser tomados en cuenta al momento de elaborar el diseño.

Figura 12

Funcionamiento de una cocina



Nota: Elaboración propia, 2026.

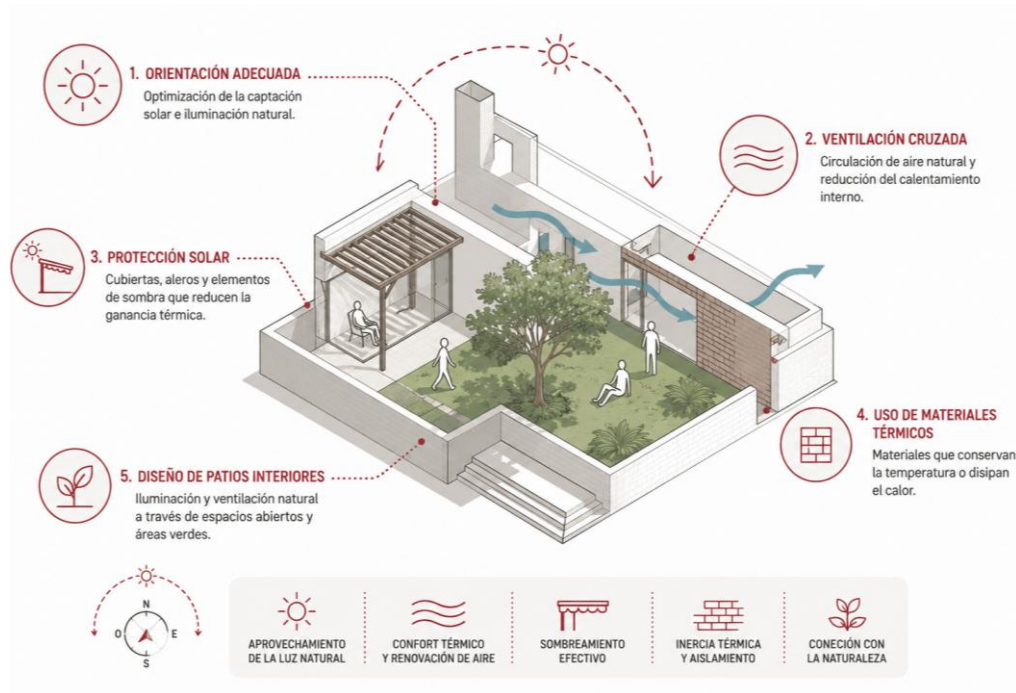
- **Arquitectura sostenible**

Su objetivo es minimizar el impacto ambiental de las edificaciones a través del aprovechamiento de recursos naturales, aplicación de estrategias pasivas de diseño y reducción del gasto energético. Se basa en la ecología urbana y el metabolismo circular, en donde el inmueble deja de ser un consumidor lineal de recursos y se convierte en un ecosistema integrado que recoge, convierte y reutiliza su propio flujo de materia (Rogers & Gumuchdjian, 2000).

- Diseño Bioclimático: Es una estrategia fundamental dentro de este tipo de arquitectura, dado que permite adaptar construcciones a las condiciones climáticas del entorno mediante el aprovechamiento de recursos, respondiendo a factores climáticos (radiación solar, temperatura, viento, precipitaciones, etc.) con el desarrollo de condiciones térmicas adecuadas sin el uso de sistemas mecánicos (Gauzin-Müller, 2002); entre las principales estrategias tenemos:
 - ✓ Orientación adecuada – Optimización captación solar e iluminación natural
 - ✓ Ventilación cruzada – Circulación de aire y reducción calentamiento interno
 - ✓ Protección solar – Cubiertas y elementos de sombra
 - ✓ Uso de materiales térmicos – Conservas o disipar el calor
 - ✓ Diseño de patios interiores – Iluminación y ventilación natural
- Ciclo hidrológico y gestión de residuos orgánicos: Incorpora a las edificaciones sistemas de arquitectura regenerativa, abarcando captación y filtración de aguas pluviales, tratamiento de agua grises y procesamiento de residuos orgánicos transformados en compost (destinado a huertos) Rogers, R., & Gumuchdjian, P. (2000).

Figura 13

Estrategias Bioclimáticas



Nota: Imagen generada por ChatGPT (ChatGPT, 2026) con el prompt "Realiza un diagrama en base a las siguientes estrategias bioclimáticas".

- **Turismo cultural y gastronómico**

Se constituye como una actividad que promueve la identidad local mediante demostraciones de tradiciones, costumbres y manifestaciones de la comunidad, en comparación al turismo convencional, el turismo cultural ubica a la gastronomía como el principal motivo de desplazamiento del visitante; la Organización Mundial del Turismo (2019) menciona que el turismo que contribuye mayormente al desarrollo y fortalecimiento económico (generación de empleo) y patrimonial (dinámica social) es el gastronómico.

Richards (2002) plantea que la gastronomía brinda la oportunidad de vivir una “*experiencia de autenticidad*”, ya que esta profundamente enraizada con la dimensión cultural (festividades, rituales) propia de cada territorio, permitiendo acceder a su identidad cultural, por medio de sabores, técnicas y productos de la zona, convirtiéndose así en un atractivo turístico fundamental que, de igual manera

permite la preservación culinaria y el reconocimiento de la identidad de dicho pueblo.

- **Sistema gastronómico local y comercio informal**

Un sistema gastronómico local corresponde a una red de biocultural compleja de carácter circular constituida por actores, prácticas, espacios y relaciones económicas que se originan en un espacio específico (Steel, 2008). Dentro de la parroquia de San Buenaventura, se desarrolla una dinámica de consumo gastronómico (visitantes y comunidad) en torno a la plaza central, en especial los días domingos que es donde se produce un mayor movimiento turístico que beneficia a la localidad, como resultado se genera una actividad económica sostenible, la cual está íntimamente ligado a la economía popular y solidaria local (Osorio 2016).

Sin embargo, gran parte de estas actividades son desarrolladas en un contexto de informalidad, en respuesta a la falta de infraestructuras públicas o al establecimiento de puestos que no cumplen con las condiciones sanitarias adecuadas e incluso sin acceso a servicios básicos, fragmentando así este sistema. Las Naciones Unidas (ONU) en su objetivo de desarrollo sostenible 8 (ODS 8, 2015), propone promover “*trabajo decente y crecimiento económico*”, enfocándose en la necesidad de formalizar las distintas actividades económicas que son desarrolladas en condiciones de precariedad; en este sentido, formalizar las actividades gastronómicas va más allá del simple ordenamiento físico, para convertirse en una estrategia integral que permitirá fortalecer la dinámica social y cultural del sitio.

- **Turismo gastronómico y desarrollo territorial**

En las últimas décadas, el turismo gastronómico ha pasado de ser una actividad complementaria del viaje, a posicionarse como un punto clave para el desarrollo territorial, dado que vincula el patrimonio culinario a la generación de una actividad económica, es decir, actualmente se define como una práctica cultural que moviliza activos tangibles e intangibles para convertirse en un vehículo de

cohesión social, posicionándolo como un eje central de las políticas de desarrollo local (Medina, 2017).

El Ministerio de Turismo del Ecuador, reconoce que dentro de las políticas de promoción turística nacional un eje fundamental es la gastronomía, ya que es capaz de dinamizar las economías locales y fortalecer su identidad cultural, mediante la generación de experiencias auténticas y la valorización de productos locales (Ministerio de Turismo, 2021); adicional a ello, este tipo de turismo permite fortalecer cadenas productivas (agricultura, comercio, producción artesanal) y por ende creando nuevas oportunidades de ingreso a la comunidad y la generación de empleo.

En relación al desarrollo territorial, podemos definirlo como un proceso de transformación económica y social, mediante el aprovechamiento de las potencialidades de un territorio en concreto, con el fin de generar procesos de crecimiento y bienestar sostenibles para la población (Boisier, 2005). Es por ello que, el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del cantón Latacunga 2020-2040 (GAD Municipal de Latacunga, 2020), establece *“la necesidad de generar un sistema de espacios públicos, que fomenten el desarrollo de la localidad como un eje estructurador territorial”*; por lo que, el diseño de estos espacios debe constituirse como una herramienta de preservación activa (transmisión y desarrollo de prácticas culinarias) y a la vez responder a lineamientos territoriales que fomenten y articulen gastronomía, cultura, turismo y economía.

Marco Histórico

La parroquia San Buenaventura conocida como “El huerto de Latacunga” pertenece a una de las cinco parroquias urbanas del cantón Latacunga, de la provincia de Cotopaxi y es una de las más tradicionales, célebre por sus costumbres religiosas, gastronómicas y festivas. Sin embargo, hasta el año 1953 fue un caserío de la parroquia Alaquez, pues en este año los moradores del sector presentaron una solicitud al Concejo Cantonal para su emancipación. Una vez evaluada la solicitud y al ver que el sector reunía todos los requisitos necesarios, en las sesiones realizadas el 25 de noviembre de 1952 y el 20 de febrero de 1953, se crea la

ordenanza de parroquialización de “San Buenaventura” (Acuerdo Ejecutivo Nro.477) (Panchi, 2022).

Según Mayra Tipán (2022), la historia del nombre de la parroquia comienza con el nacimiento de Juan de Fianza (San Buenaventura), el cual nació en Italia en 1221 y fue un niño enfermizo cuyos padres pidieron a san Francisco de Asís que lo sanara y a cambio él tomaría los hábitos franciscanos; así fue y adoptó el nombre de Buenaventura. Es entonces que la imagen del patrono llega a la parroquia de Alaquez hace más de 200 años, y se la encuentra en una casa de paja donde hoy es la iglesia central, fundada por Camilo Sincheiquano, Julio Martínez y Anacleto Martínez.

La parroquia se ha desarrollado históricamente bajo una lógica rural andina, donde las actividades agrícolas, comerciales y comunitarias han estructurado la economía del territorio, como indica Osorio (2016) “los domingos llegan más de 3 mil fieles que contribuyen con miles de dólares a la economía local”. Durante sus primeras etapas, hasta el día de hoy, la plaza funciona como núcleo de encuentro, intercambio y cohesión social. Este espacio no solo cumplía funciones simbólicas y culturales, sino también económicas, al albergar actividades de trueque, ferias y comercio local. Osorio (2016) afirma que “Hace 25 años, 2 familias lo único que vendían eran tortillas de maíz y de papa. Hoy lo hacen casi todas las familias que rodean la plaza central de la iglesia”.

Figura 14

Collage de la parroquia San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

En el contexto de las parroquias andinas, la plaza ha sido históricamente el elemento articulador del tejido social y urbano. Tal como señala Jan Gehl (2014), los espacios públicos constituyen escenarios fundamentales para la interacción social, donde se desarrollan actividades necesarias, opcionales y sociales que dan vida a la ciudad. En San Buenaventura, la plaza central ha evolucionado desde un espacio de carácter cívico y comunitario hacia un espacio de uso multifuncional, ya que inicialmente se concibió como un lugar de encuentro debido a sus dinámicas religiosas; sin embargo, con el tiempo se empezaron a albergar actividades comerciales de manera informal, especialmente aquellas relacionadas con la venta de alimentos. Como menciona, Redacción Regional Centro (2014):

Desde entonces, cada domingo a las 11:00, se celebra la eucaristía con la participación de cientos de devotos que, tras la ceremonia, disfrutan con las viandas de la serranía: fritada, tortillas de maíz, caucara, yaguarlocro, ají de cuy, mote con chicharrón y chicha de jora. 40 comerciantes se

organizan con anticipación para tener a punto los platillos para los rituales religiosos domingueros.

Es entonces que, debido al crecimiento de la población, la parroquia empezó a experimentar procesos de transición hacia una estructura más urbana, y este cambio tuvo la ausencia de una planificación integral, lo que generó una mala organización territorial y ocupación informal del espacio público y sus alrededores, debido a que los habitantes de la zona encontraron en la plaza un punto estratégico por su accesibilidad, visibilidad y flujo constante de personas.

Como plantea Vega et al. (2018), la gastronomía constituye un componente esencial del patrimonio cultural, ya que refleja las condiciones históricas, sociales y productivas de una comunidad. Por eso, al día de hoy en San Buenaventura, esta actividad es el principal sustento para las familias de la zona y por ello se ha consolidado como una práctica identitaria alrededor de la plaza, estableciendo una permanencia en el espacio público, especialmente en días de mayor afluencia, como fines de semana, ferias o festividades.

Marco Legal

El marco jurídico que sustenta esta investigación se presenta en diferentes niveles normativos los cuales garantizan coherencia, y consistencia a la propuesta. A continuación, se presentan leyes, reglamentos, y lineamientos vigentes que regulan aspectos relacionados con la cultura, la actividad gastronómica y el diseño arquitectónico, que respaldan la creación de espacios que permitan la difusión de la identidad cultural, y la formalización de actividades económicas.

Constitución de la República del Ecuador

La Constitución establece el marco normativo fundamental que garantiza los derechos culturales, económicos y sociales de la población. Por lo tanto, en el artículo 21 se reconoce el derecho de las personas a construir y mantener su identidad cultural, lo cual incluye prácticas como la gastronomía tradicional. Este artículo presenta la importancia de acceder al patrimonio cultural y su historia para

difundirlos y así mantener una expresión cultural diversa (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

Asimismo, en el artículo 23 se menciona el derecho que tiene la ciudadanía a acceder y participar del espacio público como ámbito de deliberación, intercambio cultural, cohesión social y promoción de la igualdad en la diversidad. De esta manera, ejerciendo las propias expresiones culturales sin algún tipo de limitación (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

Por otra parte, el artículo 283 define al sistema económico como social y solidario, fomentando actividades productivas que apoyen el desarrollo local, entre ellas la gastronomía, en especial en situaciones donde es la principal responsable de la economía popular. En esta línea, el diseño del centro gastronómico se alinea con estos reglamentos al impulsar la actividad gastronómica, y el desarrollo económico de la parroquia San Buenaventura, siendo fundamentales para la preservación de la identidad cultural (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008).

Organismos Internacionales

En el ámbito internacional, la Organización de las Naciones Unidas, mediante los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), establece lineamientos orientados al desarrollo urbano y social sostenible. Por ejemplo, el ODS 11 pretende “Lograr que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles”, promoviendo así la implementación de espacios públicos y equipamientos que mejoren la calidad de vida de la población (Naciones Unidas, 2015).

Ley Orgánica de Cultura

Esta ley tiene como objetivo la protección, promoción y difusión del patrimonio cultural, incluyendo el patrimonio inmaterial. Pues como se menciona en el escrito de la Ley Orgánica de Cultura (2016) “El Estado reconoce y garantizará a las personas el derecho a participar en la vida cultural de la Comunidad”.

Dentro de este marco, la gastronomía se reconoce como una expresión cultural la cual es parte de la identidad de los pueblos; debido a esto el Estado

promueve la creación de espacios que faciliten su preservación y difusión. De esta manera, la propuesta del centro gastronómico responde a la necesidad de generar equipamientos que fortalezcan la cultura y diversidad gastronómica del país (Asamblea Nacional del Ecuador, 2016).

Normativa sanitaria para actividades gastronómicas

La regulación de la actividad gastronómica en Ecuador está a cargo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), entidad que establece normas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Esta normativa considera aspectos como: condiciones higiénicas del espacio, manipulación de alimentos, infraestructura adecuada y control sanitario (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2023)

En este caso, la propuesta se fundamenta bajo la Norma Técnica Sanitaria para alimentos procesados (2023), la cual regula directamente: restaurantes, mercados, puestos de comida, y manipulación de alimentos. De esta forma, la normativa nos arroja cuatro importantes premisas a considerar en el diseño del centro gastronómico cultural: condiciones del espacio, buenas prácticas de manufactura, control sanitario, y ámbito de aplicación.

Normativa Ecuatoriana de la Construcción

La normativa ecuatoriana presenta distintos parámetros mínimos de diseño, los cuales son acogidos por todas las edificaciones a construirse, y de esta manera garantizar una adecuada funcionalidad para sus usuarios, siendo así lineamientos esenciales el desarrollo de equipamientos gastronómicos. Según la Norma Ecuatoriana de la Construcción (2015), se establecen criterios mínimos para el diseño en términos de accesibilidad, circulación, seguridad y habitabilidad, incluyendo dimensiones mínimas para pasillos, rampas, servicios higiénicos y áreas de uso público. Los ejes en los que se va a enfocar la propuesta van a ser:

- 1. Eje de habitabilidad y salud***
- 2. Eje de seguridad estructural***
- 3. Eje de servicios básicos***

Estas consideraciones son bastante importantes para que el funcionamiento del equipamiento se adecuado y no tenga una operación de actividades con distintas falencias.

Figura 15

Tabla normativa para mercados y plazas minoristas

<i>Normativa Ecuatoriana</i>	
Servicios higiénicos	1 batería sanitaria por cada 81–100 personas, puertas de 0.8 m.
Radio de giro	7,35 m para automóviles con distancia máxima de 3,05 m entre ejes.
Estacionamientos	10 plazas por cada 100 personas; 1 plaza por cada 10 trabajadores.
Área auxiliar	Comercio con área útil mayor a 1000 m ² debe contar con cuarto de emergencia (enfermería).
Radio de giro	7,35 m para automóviles con distancia máxima de 3,05 m entre ejes.
Estacionamientos	Comercio mayor a 1000 m ² , 1 plaza por cada 20 m ² y 10% para carga/descarga.
Circulación peatonal	1,6 m libre de obstáculos.
Ciclovías	2,40 m en doble sentido
Ancho de carril	3,65 m mínimo

Nota: Elaboración propia, 2026.

Ordenanzas Municipales

Las ordenanzas municipales se encargan de regular el uso, ocupación y gestión del suelo dentro del territorio cantonal, y de esta manera poder lograr un desarrollo ordenado, y funcional según las necesidades de la población. En este

sentido, las ordenanzas del cantón representan un marco regulatorio fundamental para el desarrollo de propuestas arquitectónicas, al delimitar condiciones bajo las cuales se deben desarrollar los proyectos dentro del contexto local (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Latacunga, 2025).

De esta manera, según la jurisdicción cantonal de Latacunga, el artículo 72 establece las siguientes categorías del uso de suelo:

Residencial (R), Comercial, de servicios o mixtos (C), Múltiple, comercial-residencial (M), Industrial (I), Equipamiento (E), Protección del Patrimonio Histórico y Cultural (P), Agropecuario (AG), Forestal (F), Protección ecológica (Q), Aprovechamiento extractivo (AE), Protección de riesgos (PR)

Por lo que la actividad gastronómica se enmarca dentro del uso comercial y de servicios, mientras que el proyecto propuesto se configura como un equipamiento urbano de carácter cultural y económico, lo cual apoya el desarrollo urbano del cantón.

Asimismo, en el artículo 64 se establece que "En todo proceso de redesarrollo se deberá asignar obligatoriamente un porcentaje no menor al 15% y máximo 35% de la intervención para equipamientos comunitarios" (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Latacunga, 2025). Por lo tanto, se evidencia la importancia de los equipamientos como elementos fundamentales para el desarrollo social y urbano, dentro de los cuales se inscribe la propuesta de un centro gastronómico cultural.

Reglamento turístico de alimentos y bebidas

En la normativa ecuatoriana este reglamento regula, clasifica, categoriza, controla, y establece requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas. En primera instancia se habla de la tipología del establecimiento en el que se debe orientar la propuesta; como se menciona en el Art.14, los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en: a) Cafetería, b) Bar, c) Restaurante, d) Discoteca, e) Establecimiento móvil, f) Plazas

de comida, g) Servicio de catering (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2018).

Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDOT)

El PDOT 2020-2040 del cantón Latacunga establece la necesidad de generar espacios públicos que fomenten el desarrollo económico, social y cultural, y que estos permitan la integración social de la población, siendo esta su propuesta:

Se propone la creación de un sistema de espacios públicos que sirva como eje estructurador, ordenador y articulador socio territorial de la ciudad. La red propuesta contempla áreas caminables que revitalizarán el espacio público, integrando la ciudad en sus ámbitos social, cultural, ambiental y económico (Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Latacunga, 2020).

Pues como se menciona en el escrito, el Gobierno Autónomo Descentralizado (2020) tiene como competencia “Preservar, mantener y difundir el patrimonio arquitectónico, cultural y natural del cantón y construir los espacios públicos para estos fines”.

De igual forma, el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (2020) ya cita la necesidad de crear espacios de esta tipología dentro del componente socio cultural, en el apartado de trabajo decente y crecimiento económico; por lo que la propuesta de un centro gastronómico cultural concuerda con los lineamientos territoriales al constituirse como un espacio de encuentro, identidad y promoción cultural.

CAPITULO II. METODOLOGÍA

2.1.Método

La investigación se desarrolla mediante un enfoque inductivo–deductivo. En primer lugar, se aplica el método inductivo ya que se realiza un levantamiento de información mediante observación in situ y entrevistas semiestructuradas, que permiten identificar las dinámicas de uso del espacio, las condiciones de los puestos gastronómicos y las necesidades de los actores involucrados en la parroquia San Buenaventura, pues como señala Hernández et al. (2014), en los estudios cualitativos “los datos se recolectan con el propósito de comprender fenómenos desde la perspectiva de los participantes en su ambiente natural” (p. 9).

Posteriormente, se utilizará el método deductivo, derivando en un análisis de referentes, los cuales permitirán elaborar un panorama más claro sobre el funcionamiento hacia donde tiene que desarrollarse la propuesta, y de esta manera aplicar los lineamientos arquitectónicos obtenidos. se incorpora el método deductivo mediante la revisión de referentes, según Hernández et al. (2014), el enfoque deductivo implica el uso de teorías y conceptos previos para orientar el análisis e interpretación de los datos.

2.2. Enfoque de investigación

La presente investigación se desarrolla bajo un enfoque cualitativo, el cual permite el entendimiento de las dinámicas sociales, culturales y espaciales del lugar, las cuales se vinculan a la gastronomía local. Este enfoque permite un análisis preciso sobre aspectos de la identidad, percepción y experiencia del usuario con respecto a cómo se desenvuelve en el espacio arquitectónico, y la experiencia que desarrolla como usuario.

2.3.Modalidad

Documental o bibliográfica

La modalidad documental se basa en la recopilación y análisis de información proveniente de fuentes secundarias, como libros, tesis, artículos científicos, normativas y documentos oficiales. De acuerdo con Fideas Arias (2012), la investigación

documental se basa en el estudio de datos previamente elaborados, con el fin de construir un marco teórico que sustente el desarrollo de la investigación. En este caso, esta modalidad permite fundamentar conceptualmente el proyecto arquitectónico, así como incorporar criterios normativos y antecedentes relevantes.

De campo

La modalidad de campo es aquella que permite recolectar información directamente del lugar en donde se suscita un fenómeno de estudio. Como menciona Hernández Sampieri et al. (2014) en este tipo de investigaciones los datos que se obtienen facilitan una mayor comprensión del problema debido a que se tiene una observación directa del sitio y el análisis de sus condiciones físicas, sociales y culturales, lo cual resulta fundamental para el desarrollo de una propuesta arquitectónica que beneficie de manera significativa al entorno.

2.4. Nivel de Investigación

En la presente investigación se desarrolla un análisis de tipo descriptivo, el cual permite detallar las condiciones, dinámicas y actores relacionados con el uso del espacio público y la actividad gastronómica en la parroquia San Buenaventura. De acuerdo con Hernández Sampieri et al. (2014), el estudio descriptivo se basa en la recolección de información sobre variables o conceptos específicos, con el fin de comprender un fenómeno determinado. En esta línea, es importante reconocer los elementos que serán analizados y sobre qué actores se obtendrá la información, permitiendo así una comprensión estructurada y detallada del objeto de estudio.

2.5. Diseño de Investigación

2.5.1. Población y Muestra

Muestreo no probabilístico

La población de estudio está conformada por los habitantes de la parroquia San Buenaventura, así como por los actores vinculados a la actividad gastronómica local, incluyendo comerciantes informales, emprendedores y usuarios potenciales del espacio. La muestra se define de manera intencional, considerando a aquellos

actores que presentan una relación directa con la problemática de estudio, permitiendo obtener información relevante para el desarrollo del proyecto arquitectónico.

2.5.2. Tipo de Muestra

En cuanto al tipo de muestra, se utilizará un muestreo no probabilístico de tipo intencional o por criterio, en el cual los participantes son seleccionados deliberadamente en función de la relación que tenga con el objeto de estudio. Pues, según Hernández Sampieri et al. (2014), este tipo de muestreo es característico de la investigación cualitativa, ya que permite centrarse en casos significativos que contribuyen a la comprensión del fenómeno analizado.

2.5.3. Tamaño de Muestra

En investigaciones de enfoque cualitativo, el tamaño de la muestra no se determina mediante fórmulas estadísticas, sino a partir del criterio de saturación teórica, el cual implica incorporar participantes hasta que la información recolectada deja de aportar nuevos hallazgos relevantes para las categorías de análisis (Hernández Sampieri et al., 2014). En este sentido, las cantidades planteadas en la presente investigación son de carácter estimativo y podrán ajustarse durante el trabajo de campo en función de la saturación de la información.

Entrevistas semiestructuradas

Las entrevistas semiestructuradas apoyan en evidenciar empíricamente la percepción de los visitantes. Las entrevistas semiestructuradas aportarán evidencia empírica sobre la percepción de los usuarios, la apropiación del espacio y las necesidades vinculadas a la actividad gastronómica, lo cual contribuirá al desarrollo de una propuesta arquitectónica contextualizada.

En el caso de las entrevistas semiestructuradas, se propone un rango estimado de entre 12 y 18 participantes, siguiendo el criterio de saturación teórica. De acuerdo con Guest, Bunce y Johnson (2006), en muestras relativamente homogéneas la saturación suele alcanzarse alrededor de las 12 entrevistas; sin

embargo, cuando existe diversidad de perfiles, es recomendable ampliar el número de participantes hasta un rango de 15 a 20 para asegurar la consistencia de los patrones identificados.

Observaciones in situ

En relación con las observaciones in situ, se prevé realizar un total de cinco sesiones de observación distribuidas en distintos momentos temporales, incluyendo días laborales, fines de semana y jornadas con mayor afluencia de personas, con el fin de identificar variaciones en el uso del espacio. Según Flick Uwe (2015), un rango de entre 5 y 10 observaciones exhaustivas resulta suficiente para reconocer patrones de comportamiento y dinámicas de uso en espacios urbanos.

El tamaño de la muestra no se determina mediante fórmulas estadísticas, sino a partir del criterio de saturación teórica, el cual implica incorporar participantes hasta que la información recolectada deja de aportar nuevos hallazgos relevantes para las categorías de análisis (Hernández Sampieri et al., 2014). En este sentido, las cantidades planteadas en la presente investigación son de carácter estimativo y podrán ajustarse durante el trabajo de campo en función de la saturación de la información.

Tabla 2

Resumen del tamaño de la muestra

TÉCNICA	UNIDAD	RANGO	OBJETIVO
Entrevistas Semiestructuradas	Personas	12-18	Registrar flujos, zonas de permanencia, usos, y puntos de concentración

Observaciones in situ	Sesiones	5-10	Recolectar conocimiento de las memorias y percepciones
-----------------------	----------	------	--

Nota: Elaboración propia, 2026.

2.5.4. Selección de Muestra

La selección de la muestra en investigaciones cualitativas no se basa en criterios probabilísticos, sino en la pertinencia y relevancia de los participantes en relación con el fenómeno de estudio. Según Hernández Sampieri et al. (2014), “en el muestreo cualitativo los participantes se eligen por su capacidad para aportar información valiosa y no para representar estadísticamente a la población” (p. 386). En este sentido, la presente investigación adopta un muestreo no probabilístico de tipo intencional o por juicio, orientado a la identificación de actores clave vinculados a la actividad gastronómica y al uso del espacio público en la parroquia San Buenaventura.

En el marco de este estudio, se consideran los siguientes grupos de participantes:

- Comerciantes gastronómicos
- Visitantes del sector
- Arquitectos/Profesionales del diseño

Figura 16

Grupos focales

CATEGORÍA	PERFIL	APORTE
Comerciantes gastronómicos	Vendedores de alimentos formales e informales que desarrollan su actividad en la plaza y sus alrededores.	Testimonio sobre las condiciones actuales de la actividad gastronómica y las necesidades espaciales.

Habitantes y visitantes del sector	Personas que frecuentan la plaza para actividades sociales y consumo de alimentos.	Percepción, uso y apropiación del espacio.
Arquitectos/Profesionales del diseño	Arquitectos con experiencia en diseño arquitectónico, equipamientos públicos y proyectos relacionados con espacios gastronómicos.	Criterios técnicos y proyectuales para el diseño del centro gastronómico, incluyendo organización espacial, funcionalidad, integración urbana y estrategias sostenibles.

Nota: Elaboración propia, 2026.

2.6. Técnicas de Estudio

En el presente trabajo de investigación se emplean diversas técnicas de estudio e instrumentos que permiten la recolección, organización y análisis de la información. De acuerdo con Hernández Sampieri et al. (2014), las técnicas corresponden a los procedimientos utilizados para obtener información; no obstante, los instrumentos constituyen las herramientas específicas mediante las cuales se registran los datos (p. 397-405). En el caso del enfoque cualitativo, la recolección de información permite entender el problema o fenómeno a estudiar desde su contexto, y de esta manera poder responder a los objetivos planteados mediante herramientas e instrumentos que garanticen coherencia en el proceso de investigación y el desarrollo de la propuesta.

Tabla 3

Cuadro de técnicas y herramientas por objetivo

OBJETIVO	TÉCNICA	HERRAMIENTA
----------	---------	-------------

<i>Analizar las condiciones físicas, sociales y económicas del territorio de la parroquia San Buenaventura.</i>	Análisis documental	Recopilación de información
	Observación, recorrido in situ	Ficha de observación
		Ficha de observación funcional
	Entrevistas semiestructuradas	Guía de preguntas según grupo focal.
<i>Establecer lineamientos arquitectónicos, a partir del análisis de casos y referentes, para optimizar la funcionalidad, espacialidad y forma del proyecto.</i>	Análisis de referentes	Análisis gráfico y fichas de análisis
	Estrategias de diseño (lineamientos)	Matriz comparativa
	Revisión bibliográfica	Fichas bibliográficas y esquemas bioclimáticos
	Propuesta arquitectónica	Memoria arquitectónica

Nota: Elaboración propia, 2026.

Objetivo Específico 1

Observación, y recorrido in situ

La observación directa constituye una de las principales técnicas de recolección de información en la presente investigación, ya que este método permite analizar de manera empírica las condiciones reales del espacio público y las dinámicas asociadas a la actividad gastronómica en la parroquia San Buenaventura. Según Hernández Sampieri et al. (2014), la observación en estudios cualitativos ayuda a comprender los fenómenos en su contexto, registrando comportamientos, interacciones y características del entorno sin intervenir en ellos.

El recorrido in situ tiene el propósito de identificar aspectos físicos, espaciales y funcionales de cada puesto de comida, y poder analizar variables como el flujo de usuarios, la permanencia en el espacio, los puntos de concentración de actividad gastronómica, las condiciones de accesibilidad, el estado del mobiliario urbano, y la identificación de elementos culturales.

La recolección de información se realizará mediante fichas de observación, y registros fotográficos las cuales han sido creadas por autoría propia. De esta manera, a cada puesto gastronómico se le aplicarán dos fichas: la primera ficha está orientada a evaluar las características formales y espaciales (configuración física, distribución y elementos constructivos), y la segunda ficha, evaluara condiciones culturales que se pueden observar en las dinámicas de uso del sitio. De esta manera, gracias a las herramientas empleadas, la tabulación de los datos recopilados creará una base fundamental para el diagnóstico del sitio de estudio, permitiendo así generar criterios orientados al contexto de la parroquia y sus necesidades.

Figura 17

Modelo de ficha formal/espacial

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha:

Hora:

Lugar:

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☐	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☐
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☐	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☐	Reducido ☐	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 18

Ficha de observación cultura y /gastronómica

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
 FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°
 COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: Hora: Lugar:

1. Identificación cultural del puesto

Presencia de platos típicos	Tipo de comida	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☐	Tradicional local ☐	Si ☐	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	No ☐	Media ☐
	No tradicional ☐		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☐	Solo consumo ☐
No ☐	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☐		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico

Imagen del puesto

Nota: Elaboración propia, 2026.

Entrevistas semiestructuradas

Una técnica fundamental para la recolección de información cualitativa son las entrevistas, ya que permiten obtener percepciones, experiencias y opiniones de los actores vinculados al área de estudio. Según Roberto Hernández Sampieri et al. (2014), este tipo de entrevista se caracteriza por el uso de una guía de preguntas flexible que

facilita profundizar en los temas de interés sin limitar la espontaneidad de los participantes.

Las entrevistas se efectuarán a los siguientes grupos focales: comerciantes gastronómicos, visitantes del sector, y finalmente arquitectos. Las entrevistas nos van a permitir comprender las dinámicas sociales, culturales y económicas relacionadas con la actividad gastronómica en la parroquia San Buenaventura, además de conocimiento sobre infraestructura gastronómica y su diseño óptimo. Para su aplicación, se utilizará una guía de seis preguntas abiertas, lo que permitirá sistematizar la información y analizarla posteriormente.

Figura 19

Formato de entrevista a visitantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

DÍA/MES/AÑO

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Objetivo:

Analizar la percepción, uso y nivel de satisfacción de los usuarios respecto al espacio público y a la actividad gastronómica, identificando problemas, hábitos de consumo y expectativas de mejora.

Nombre:
Ocupación:
Edad:

Género:
☐ Masculino
☐ Femenino

Preguntas:

- ¿Con qué frecuencia visita la plaza o este sector y qué actividades realiza principalmente?
- ¿Suele consumir alimentos en la zona? ¿Cómo calificaría la experiencia (comodidad, higiene, organización)?
- ¿Qué problemas ha observado en el espacio público relacionados con la venta de comida?
- ¿Le gustaría contar con un espacio organizado y adecuado para el consumo de alimentos? ¿Por qué?
- ¿Qué características considera importantes en un lugar destinado a la gastronomía y encuentro social?
- ¿Cómo influye este espacio en su percepción de la parroquia San Buenaventura?

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 20

Formato de entrevista a comerciantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA		
ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA		DÍA/MES/AÑO
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS		
Objetivo: Identificar las condiciones reales de trabajo, necesidades, problemáticas y disposición de los comerciantes frente a procesos de formalización y reorganización espacial.		
Nombre:		Género:
Ocupación:		☐ Masculino
Edad:		☐ Femenino
Preguntas:		
1	¿Desde hace cuánto tiempo vende alimentos en este sector y cómo ha sido su experiencia?	
2	¿Cuáles son las principales dificultades que enfrenta al trabajar en este espacio (infraestructura, servicios, clima, control, etc.)?	
3	¿Qué tipo de mejoras considera necesarias para desarrollar la venta de manera más adecuada y segura?	
4	¿Estaría dispuesto(a) a trasladarse a un espacio organizado como un centro gastronómico? ¿Por qué?	
5	¿Qué características cree que debería tener un puesto para la venta de alimentos (ubicación, servicios, tamaño, comodidad)?	
6	¿Cómo cree que cambiaría su actividad si tuviera un espacio fijo, organizado y con servicios adecuados?	

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 21

Formato de entrevista a arquitectos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO		
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA		
		DÍA/MES/AÑO
ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA		
ARQUITECTOS		
Objetivo:		
Recopilar criterios técnicos y proyectuales para el diseño de un centro gastronómico cultural, en función de la organización espacial, funcionalidad y relación con el contexto urbano.		
Nombre:		Género:
Ocupación:		☐ Masculino
Edad:		☐ Femenino
Preguntas:		
1	¿Qué criterios considera fundamentales para el diseño de un equipamiento gastronómico en espacio público o urbano?	
2	¿Cómo debería organizarse espacialmente un centro gastronómico para garantizar funcionalidad y flujo eficiente de usuarios?	
3	¿Qué estrategias arquitectónicas permitirían integrar este tipo de equipamiento con el contexto urbano existente?	
4	¿Cómo se pueden incorporar criterios de sostenibilidad en el diseño de espacios gastronómicos?	
5	¿Qué errores comunes ha observado en proyectos similares y cómo podrían evitarse?	
6	¿Cómo diseñar un equipamiento gastronómico que respete y mantenga prácticas tradicionales sin imponer una lógica excesivamente rígida o moderna?	

Nota: Elaboración propia, 2026.

Objetivo Específico 2

Análisis de referentes

La revisión de referentes arquitectónicos es una técnica de investigación que consiste en el análisis de proyectos similares al objeto de estudio, con el fin de identificar estrategias de diseño, soluciones espaciales y criterios funcionales aplicables a un nuevo contexto. Este proceso permite comprender cómo otras propuestas han resuelto problemáticas afines, aportando al desarrollo de una base conceptual y proyectual.

Figura 22

Ficha de análisis de referentes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE REFERENTE N°

"Diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia de San Buenaventura, Latacunga"

Nombre proyecto:

Autor(es):

Ubicación:

Tipología:

Año:

Área:

Imagen de referencia

Descripción:

Categoría de análisis	Criterio evaluado	Interpretación	Aporte
Sistema formal/compositivo	• Concepto y volumetría • Relación forma-función • Proporción y escala • Composición geométrica		
Sistema estructural	• Eficiencia estructural • Flexibilidad para modificaciones futuras		
Sistema funcional	• Organización espacial adaptable • Multifuncionalidad y jerarquía clara • Accesibilidad universal y circulación eficiente		
Sistema ambiental	• Iluminación natural y ventilación cruzada • Uso de estrategias pasivas (sombra, aislamiento)		
Sistema tecnológico	• Uso de tecnologías inclusivas		

Nota: Elaboración propia, 2026.

Tabla 4*Matriz síntesis de referentes*

ANÁLISIS	REFERENTE 1	REFERENTE 2	REFERENTE 3
Información General			
Sistema Formal			
Sistema Funcional			
Sistema Ambiental			
Sistema Tecnológico			

Nota: Elaboración propia, 2026.***Revisión Bibliográfica***

La revisión bibliográfica se empleó como técnica para identificar y analizar enfoques teóricos y estrategias bioclimáticas relevantes para el contexto de estudio. Citando a Hernández et al. (2014), este tipo de revisión permite fundamentar teóricamente una investigación y orientar la toma de decisiones a partir del análisis crítico de diversas fuentes. Como herramienta, se emplearán fichas bibliográficas en las que se sintetizan y contrastan los aportes de distintos autores en torno a cada estrategia bioclimática. Cada ficha integra un análisis comparativo de la literatura revisada, acompañado de un gráfico de elaboración propia que representa de manera esquemática la estrategia estudiada, facilitando su comprensión y posible aplicación en el proyecto.

Figura 23*Ficha bibliográfica*

FICHA BIBLIOGRÁFICA N°

Autor (es):

Año:

Título:

Fuente:

Editorial:

Estrategia bioclimática:

Resumen/Idea principal:

Recuperado de:

Nota: Elaboración propia, 2026.

Objetivo específico 3

Propuesta arquitectónica

La propuesta arquitectónica constituye la fase de síntesis del proceso investigativo, en la cual se integran los resultados obtenidos del análisis teórico, del estudio del contexto y de los referentes arquitectónicos. En esta etapa se desarrolla el diseño de un centro gastronómico cultural en la parroquia San Buenaventura, considerando aspectos funcionales, espaciales y culturales que respondan a las necesidades identificadas. Según Peter Zumthor (2006), el proceso proyectual debe trascender la mera resolución funcional, buscando generar espacios con significado a partir de la relación entre el lugar, los materiales y la experiencia del usuario. De esta manera, la propuesta arquitectónica se concibe como una respuesta integral que articula lo técnico y lo sensorial.

Figura 24

Diseño metodológico



Nota: Elaboración propia, 2026.

2.7. Operacionalización de Variables

La operacionalización de variables consiste en transformar conceptos teóricos en elementos concretos, observables y aplicables, que puedan ser analizados de manera sistemática

Figura 25

Operacionalización de variable independiente

Variable	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas e Instrumentos
Independiente	Centro gastronómico cultural	Organización espacial y funcional	Distribución de espacios	¿Existe zonificación clara?	Análisis de referentes (ficha de análisis)
			Relación funcional	¿Se diferencian áreas públicas y privadas?	Estrategias de diseño (Matriz comparativa)
			Flujos de circulación	¿Se consideran flujos de usuarios?	
		Diseño sostenible	Estrategias bioclimáticas	¿Se aprovecha iluminación natural?	Revisión bibliográfica (Diagramas bioclimáticos)
			Manejo de recursos	¿Se aplican estrategias pasivas?	
			Relación con el entorno	¿Se considera manejo de residuos?	

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 26

Operacionalización de variable dependiente

Variable	Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Técnicas e Instrumentos
Dependiente	Revalorización de la gastronomía local	Formalización de la actividad gastronómica	Nivel de formalidad de los puestos	¿Los puestos cuentan con permisos de funcionamiento?	Observación, in situ (fichas de observación y registro fotográfico)
			Condiciones sanitarias	¿Cumplen normas básicas de higiene?	Entrevistas semiestructuradas (Guía de preguntas y grabadora)
			Acceso a servicios básicos	¿Disponen de agua y electricidad?	
			Organización del comercio	¿Existe orden en la ubicación de los puestos?	
		Identidad y preservación gastronómica	Presencia de comida tradicional	¿Se ofertan platos tradicionales del sector?	Observación, in situ (fichas de observación)
			Transmisión de saberes culinarios	¿Los conocimientos culinarios son transmitidos generacionalmente?	Entrevistas semiestructuradas (Guía de preguntas y grabadora)
			Valor cultural del alimento	¿Los usuarios reconocen valor cultural en la gastronomía?	
			Percepción de identidad local	¿La gastronomía refleja identidad local?	

Nota: Elaboración propia, 2026.

CAPÍTULO III. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Análisis y discusión de resultados

En este apartado se presenta la información obtenida y sintetizada a partir de las herramientas y técnicas descritas en la *Tabla 3* Cuadro de técnicas y herramientas por objetivo, en coherencia con la metodología planteada. Los resultados se organizan y se presentan de acuerdo con cada uno de los

objetivos específicos de la investigación, permitiendo una lectura estructurada y su posterior análisis.

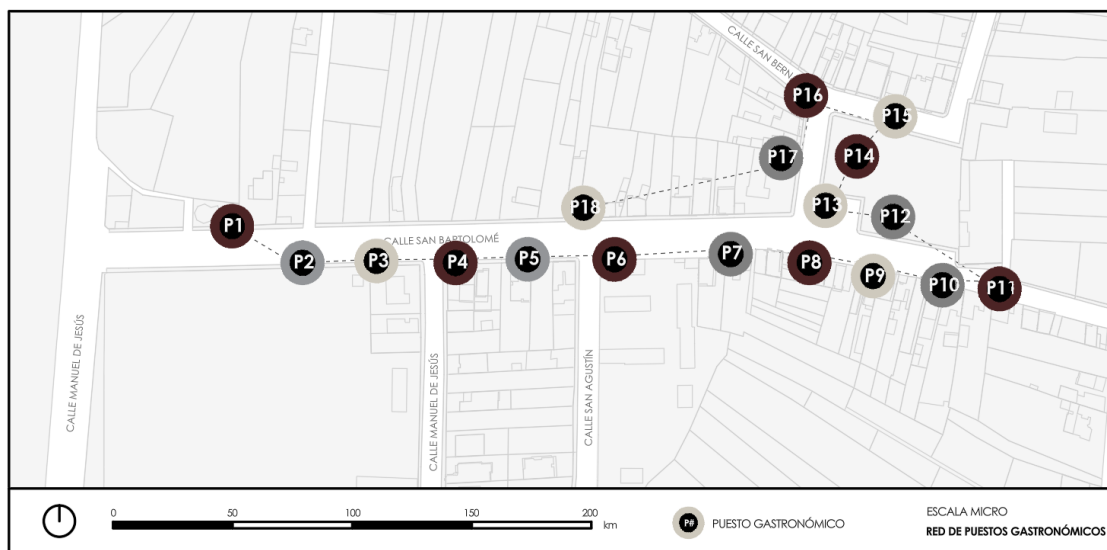
Resultado del objetivo específico 1

Observación y recorrido in situ

En las observaciones realizadas mediante las fichas técnicas, se logró evidenciar varios aspectos fundamentales para evaluar las condiciones en las que se encuentra la parroquia con respecto a sus actividades gastronómicas. Se levantó la información en un total de 18 puestos gastronómicos los cuales se ubican en la calle San Bartolomé, y alrededor de la Plaza Central. Para facilitar la comprensión de la información levantada, a continuación, se presenta un mapa con el recorrido realizado y la ubicación de los puestos gastronómicos del sector.

Figura 27

Recorrido de puestos gastronómicos



Nota: Elaboración propia, 2026.

Las observaciones realizadas a través de las fichas fueron recolectadas a partir de diferentes categorías, enfocadas a evaluar las condiciones formales, espaciales y culturales de cada puesto gastronómico. La ficha “Formalización y Condiciones

Espaciales” contiene cuatro bloques, siendo estos: 1. Condiciones del espacio, 2. Infraestructura y servicios, 3. Organización espacial, y 4. Croquis de la distribución.

La ficha “Componente cultural y gastronómico” contiene dos categorías: 1. Identificación cultural del puesto, y 2. Expresión cultural del espacio.

A continuación, se presenta la ficha cultural junto con la síntesis correspondiente de cada categoría analizada.

Figura 28

Ficha Componente cultural y gastronómico

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
 FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: Hora: Lugar:

1. Identificación cultural del puesto

Presencia de platos típicos	Tipo de comida	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☐	Tradicional local ☐	Si ☐	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	No ☐	Media ☐
	No tradicional ☐		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☐	Solo consumo ☐
No ☐	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☐		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico

Imagen del puesto

Nota: Elaboración propia, 2026.

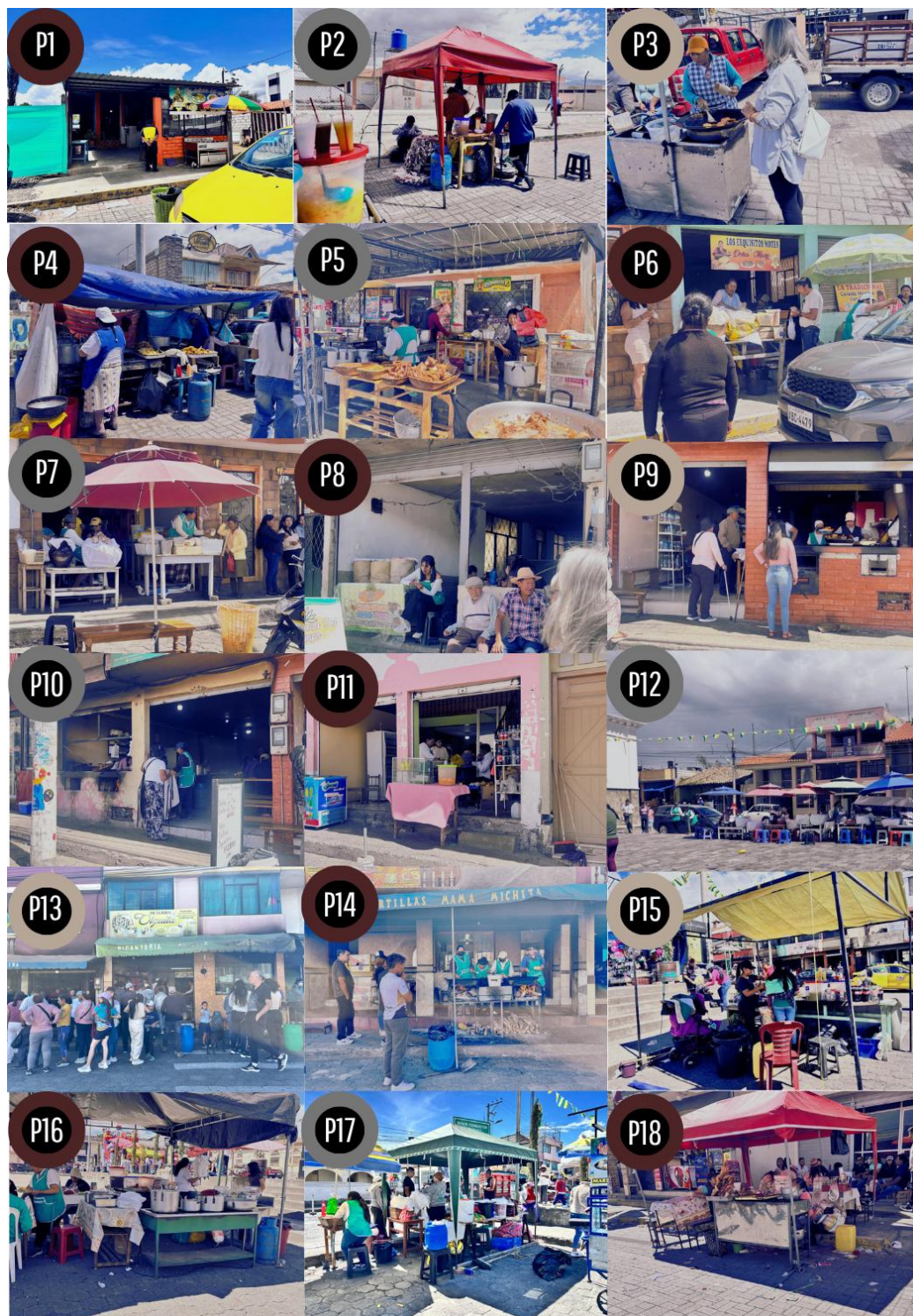
En cuanto al primer bloque se evidenció la presencia de platos típicos en todos los puestos gastronómicos, aunque en algunos casos también se ofertan alimentos no tradicionales. De igual forma, según las fichas analizadas, en los 18 puestos se observa de manera visible la preparación de los alimentos y la interacción con el cliente alcanza un nivel medio durante el proceso de venta.

Con respecto al bloque de expresión cultural, se evidenció que en todos los puestos la presencia cultural se presenta a través del uso de ingredientes locales y preparaciones tradicionales. No obstante, la identidad visual de los puestos presenta escasos elementos representativos de la cultura local, por lo que el espacio no logra transmitir una imagen cultural.

Finalmente, en cuanto al análisis del registro fotográfico se elaboró un collage a modo síntesis, en los cuales se muestran las imágenes tomadas de cada puesto gastronómico con relación al mapa de la **Figura 27** Recorrido de puestos gastronómicos.

Figura 29

Collage puestos gastronómicos



Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 30

Ficha Componente formal y espacial

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: Hora: Lugar:

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☐	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☐
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☐	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☐	Reducido ☐	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

Nota: Elaboración propia, 2026.

En cuanto al primer bloque, “condiciones del espacio”, se evidencia que la tipología de puesto que predomina en el lugar es el local fijo con un total de 9 puestos,

seguido del puesto temporal (carpa) con un total de 8 puestos y finalmente el carrito móvil con 1 puesto. Con respecto a la iluminación, los locales fijos presentan un nivel regular/malo, debido a que la entrada de luz natural se limita únicamente a los vanos ubicados en la parte frontal, y no existen aperturas laterales que permitan una mejor distribución lumínica en el interior.

Por otro lado, los puestos temporales y carritos móviles presentan mejores condiciones de iluminación natural, ya que su configuración abierta facilita el ingreso de luz. En cuanto a la ventilación, en los locales fijos se evidencia la falta de ventanas que permitan una circulación adecuada; sin embargo, en las otras dos tipologías la ventilación es buena debido a la falta de cerramientos en la configuración del puesto, la cual permite una circulación correcta del aire, calor y olores. Finalmente, se observa mobiliario en todos los locales fijos y en algunos puestos temporales, a diferencia del carrito móvil que carece de mobiliario en su totalidad.

Figura 31

Registro gráfico de las condiciones espaciales



Nota: Elaboración propia, 2026.

En lo que respecta al segundo bloque “Infraestructura y servicios”, se observó que los puestos temporales (carpas) y los carritos móviles carecen de acceso a agua potable, electricidad, y sistema de desagüe, a diferencia de los locales fijos en los cuales en su mayoría se tiene acceso a estas condiciones. Por otro lado, se observó que todos los puestos tienen protección solar, ya sea por losa en el caso de los locales fijos, o por cubiertas a base de lona en el caso de las carpas y carritos móviles. Finalmente, en cuanto al último punto de este bloque, se identificó la carencia de basureros en la

mayoría de puntos evaluados, por lo que la acumulación de basura en el lugar era evidente.

Figura 32

Registro gráfico de las condiciones espaciales



Nota: Elaboración propia, 2026.

En el tercer bloque “Organización espacial”, se observó que la mayoría de los puestos están dispersos y en su interior se encuentran desordenados debido a la mala distribución espacial; además, en los puestos fijos y temporales el espacio de circulación y preparación de alimentos es reducido.

De igual forma, en cuanto a la cantidad de usuarios que se presentan en los puestos de venta, se mantiene en un nivel moderado. Sin embargo, la permanencia de los usuarios se condiciona mediante la tipología del puesto gastronómico, siendo media alta en los puestos fijos y temporales, y baja en los carritos móviles.

Figura 33

Registro gráfico de las condiciones espaciales

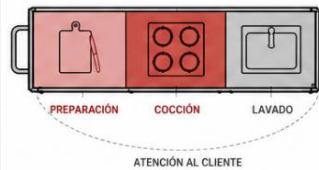
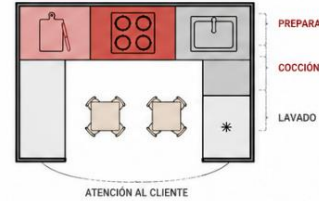


Nota: Elaboración propia, 2026.

Para el análisis del último bloque, se elaboró una matriz síntesis en la cual se sistematizan las distintas tipologías de los puestos de venta que se lograron identificar en el sector. Esta matriz permite observar la distribución y características de cada tipología, facilitando el análisis de las dinámicas de preparación de alimentos y las condiciones espaciales en las que se desarrollan estas actividades.

Tabla 5

Matriz síntesis de la tipología de puestos de venta

TIPO DE PUESTO	# DE PUESTOS	DESCRIPCIÓN	CROQUIS
Carrito Móvil	1 (P3)	Unidad compacta y desplazable que integra preparación, cocción y lavado en un espacio mínimo	1 CARRITO MÓVIL Unidad compacta sobre ruedas que concentra las tres zonas en un espacio lineal. OPCIÓN LINEAL 
Puesto Temporal	8 (P2-P4-P5-P12-P15-P16-P17-P18)	Estructura desmontable que organiza las áreas en configuraciones simples (L o U), incorporando una pequeña zona de mesas para consumo inmediato.	2 PUESTO TEMPORAL Estructura desmontable que permite organizar las tres zonas en forma de "U" o "L" y dispone de un área reducida para mesas. OPCIÓN EN U CON MESAS 

Local Fijo	9 (P1-P6-P7-P8-P9-P10-P11-P13-P14-P19) Espacio permanente con mayor superficie y organización funcional, que incluye áreas completas de trabajo, zona amplia de mesas para clientes y servicios complementarios como baño.	 3 LOCAL FIJO Espacio permanente que permite mayor superficie, más mesas para los clientes y servicios complementarios. PLANTA TIPO CON ÁREA DE MESAS Y BAÑO PREPARACIÓN COCCIÓN LAVADO BAÑO ATENCIÓN AL CLIENTE
------------	--	---

Nota: Elaboración propia, 2026.

Esta matriz síntesis demuestra que existen tres tipologías de puestos gastronómicos en el sitio, cada una con distintos niveles de permanencia, en donde el paso de lo móvil a lo fijo implica diferentes dinámicas y estructuras de cocina, pues lo fijo implica una mayor infraestructura e incorporación de servicios, a diferencia del carrito móvil o los puestos temporales.

Entrevistas Semiestructuradas

Como ya se mencionó en el capítulo anterior, las entrevistas fueron realizadas a tres grupos focales, los cuales son fundamentales en el proceso de consumo y dinamismo gastronómico, como lo son: comerciantes gastronómicos y visitantes; así como a arquitectos y profesionales del diseño los cuales aportan una visión técnica mediante criterios y lineamientos para el desarrollo del centro gastronómico. Las entrevistas, al estar elaboradas bajo preguntas abiertas, permiten la recopilación de experiencias e información que ayudan a comprender la problemática desde distintos puntos de vista.

A continuación, se muestra el aporte que tuvo cada entrevista realizada a los grupos focales, acompañado de una reflexión por cada uno de ellos.

Figura 34

Aporte de entrevista N°1 a comerciantes gastronómicos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASRONÓMICOS

Nombre: Luis Chicaiza
Edad: 42 años
Ocupación: Vendedor de fritada



Aporte: La entrevista evidencia dificultades del espacio al realizar las actividades gastronómicas, como la falta de agua, sombra y espacio adecuado, lo cual afecta la experiencia del usuario y la del cocinero. Esto demuestra que la creación de un espacio fijo, organizado, y con servicios adecuados los comerciantes trabajarían más tranquilos. En esta misma línea, se refuerza la importancia de diseñar puestos equipados con servicios básicos (agua, desagüe) y protección climática, además de áreas organizadas que mejoren la imagen del lugar y la comodidad del consumidor.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 35

Aporte de entrevista N°2 a comerciantes gastronómicos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASRONÓMICOS

Nombre: María Pilamonta
Edad: 35 años
Ocupación: Vendedor de tortillas de maíz



Aporte: El testimonio evidencia que, después de 20 años continuos trabajando, siempre ha existido una alta demanda que sostiene la actividad comercial, las condiciones informales como la falta de infraestructura fija y la exposición climática limitan su desarrollo. De igual forma, existe la apertura de traslado hacia un centro gastronómico, y las respuestas resaltan la necesidad de centralizar la actividad gastronómica con infraestructura sanitaria, lo que sugiere que el proyecto debe priorizar áreas de preparación adecuadas y zonas de permanencia para clientes.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 36

Aporte de entrevista N°3 a comerciantes gastronómicos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Nombre: Rosa Toapanta
Edad: 36 años
Ocupación: Vendedora de empanadas y jugos



Aporte: Se menciona que existe falta de higiene y servicios básicos, lo que impacta directamente en la percepción del cliente y en la calidad del servicio. Por lo que el diseño debe enfocarse en condiciones sanitarias óptimas, gestión de residuos y organización espacial, ya que estos factores no solo mejoran el trabajo del comerciante, sino que incrementan la confianza del usuario.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 37

Aporte de entrevista N°4 a comerciantes gastronómicos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Nombre: Carlos Mullo
Edad: 52 años
Ocupación: Vendedor de hornado y tortillas



Aporte: En esta entrevista se menciona que el acceso a un centro gastronómico sería bueno, mientras los puestos de comida no sean tan costosos y de esta forma los vendedores puedan tener una ganancia significativa. Además, se señalan problemas de saturación por la cantidad de puestos en el mismo sitio, lo que genera problemas de ventilación y falta de espacio para los clientes al sentarse, y para los vendedores al momento de cocinar. Por lo que se requiere un lugar mucho más amplio, que respete el flujo de trabajo y que tenga un precio accesible.

Nota: Elaboración propia, 2026.

El análisis de las entrevistas a comerciantes evidencia que la actividad gastronómica en el sector es constante y genera ingresos, pero se desarrolla en malas condiciones, lo cual afecta el potencial de las ventas y afecta la imagen de la parroquia para quienes la visitan. Los principales problemas que se detectaron según la información recopilada en las entrevistas son: falta de infraestructura básica como agua, desagüe, sombra y espacios fijos, desorganización del espacio, y la saturación de puestos sin una distribución clara de los puestos.

Los vendedores manifiestan que existe la necesidad de espacios cubiertos, para poder mejorar sus ventas, ya que en varias ocasiones esto constituye un problema debido al clima, siendo un aspecto negativo para los visitantes también. Se evidencia que existe una buena acogida por parte de los vendedores y los usuarios estarían dispuestos a trasladarse a un centro gastronómico en donde exista una mayor organización, aunque de cierta manera esta elección esté condicionada por la parte económica que se requiera para cada puesto gastronómico.

Figura 38

Aporte de entrevista N°1 a visitantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Nombre: Samantha Castellano
Edad: 22 años
Ocupación: Estudiante



Aporte: Presenta una percepción bastante negativa debido a aspectos de baja comodidad, mala higiene y organización deficiente, lo que impacta en la imagen turística del lugar. Menciona la necesidad de espacios adecuados que integren servicios de almacenamiento, limpieza, y baños que eleve la calidad espacial para posicionar el sitio como un destino atractivo y no solo funcional. Además menciona que el lugar da una perspectiva demasiado comercial y deja a un lado la parte tradicional, perdiendo la esencia de la parroquia.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 39

Aporte de entrevista N°2 a visitantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Nombre: David Zambrano
Edad: 21 años
Ocupación: Estudiante



Aporte: Menciona que visita la plaza los fines de semana y la experiencia es regular, ya que existe variedad gastronómica y el uso del espacio es recreativo, sin embargo estos aspectos positivos se ven limitados por problemas de desorganización, acumulación de residuos y falta de control sanitario, lo que afecta la experiencia del visitante y también la del comerciante como tal. Además, evidencia la importancia de controlar flujos y evitar congestión, especialmente en fines de semana, lo que implica pensar en circulaciones claras y jerarquizadas sin afectar el carácter artesanal del lugar.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 40

Aporte de entrevista N°3 a visitantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Nombre: Alba Meneses
Edad: 48 años
Ocupación: Docente



Aporte: La mujer entrevistada frecuenta el lugar una vez al mes, y evidencia una preocupación en torno a la seguridad alimentaria, señalando la exposición directa de los alimentos al ambiente como un riesgo de contaminación. Además, menciona que el espacio no debe ser únicamente para consumo, sino también para interacción, con áreas de descanso y espacios de encuentro en donde diferentes grupos etarios puedan socializar. Finalmente, menciona que el espacio actual no genera una buena percepción cultural, ya que se debería rescatar el valor que la parroquia representa y así aumentar el número de visitantes y mejorar la economía del lugar.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 41

Aporte de entrevista N°4 a visitantes

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Nombre: José Castro
Edad: 25 años
Ocupación: Médico



Aporte: El visitante menciona que acude al espacio de manera regular para fines alimenticios y religiosos, no obstante menciona que existe una dispersión de los puntos de venta que afecta la organización y el uso adecuado del espacio público, llegando hasta a invadir áreas destinadas a actividades recreativas. Esto aporta la necesidad de consolidar un centro gastronómico el cual aumente la comodidad de los visitantes, tenga el espacio suficiente para cada local de comida, y un espacio limpio e incluso estético visualmente. Sin embargo, menciona que la percepción del espacio respeta el carácter artesanal y tradicional del lugar, y es esperable que no se vea un orden o modernidad.

Nota: Elaboración propia, 2026.

El análisis de las entrevistas dirigidas a visitantes manifiesta que la principal razón por la que acuden a San Buenaventura es el consumo de alimentos, y la recreación. Sin embargo, se puede observar que los visitantes no sienten apropiación por el lugar debido a las condiciones deficientes del entorno como: falta de higiene, comodidad, y organización. Y aunque uno de los usuarios no percibe una problemática urgente, esta diferencia refleja la normalización del deterioro del espacio urbano, más que la ausencia real de problemas.

De igual forma, se puede observar una falta de orden en cuanto a los puestos de comida, los cuales generan congestión, y el uso del espacio se vuelve inadecuado. Frente a esta idea, los visitantes manifiestan la necesidad de implementar mejores condiciones de limpieza, seguridad, e infraestructura orientada a la dinámica del consumo gastronómico. Y aunque, el lugar mantiene su carácter tradicional dentro de la parroquia, su situación actual limita el uso de esta riqueza cultural como un espacio de encuentro y atractivo turístico, lo cual no permite revalorizarla, a pesar de tener un gran valor histórico.

Figura 42

Aporte de entrevista N°1 a arquitectos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
ARQUITECTOS

Nombre: Elian Salazar
Edad: 24 años
Ocupación: Arquitecto



Aporte: A partir de la entrevista realizada se identificó que la formalización de los espacios gastronómicos no debe entenderse únicamente como un proceso de ordenamiento físico, sino como una estrategia capaz de fortalecer la dinámica social y cultural existente. El entrevistado destaca que el diseño arquitectónico debe preservar las prácticas tradicionales y la interacción espontánea entre comerciantes y usuarios, mediante espacios polivalentes, áreas adaptables y zonas de libre interacción, evitando que el equipamiento funcione bajo la lógica rígida de un mercado convencional.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 43

Aporte de entrevista N°2 a arquitectos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
ARQUITECTOS

Nombre: Nikolas Briceño
Edad: 42 años
Ocupación: Arquitecto



Aporte: La entrevista realizada permitió comprender la importancia de concebir un centro gastronómico como un espacio de integración social y cultural, más allá de su función comercial. Se destacó la necesidad de generar ambientes flexibles, accesibles y vinculados al contexto local, incorporando estrategias sostenibles como el uso de materiales de bajo impacto, ventilación natural, vegetación y sistemas de gestión de residuos. Asimismo, se evidenció que la correcta organización de los flujos, la creación de espacios de encuentro y el respeto por las prácticas gastronómicas tradicionales son aspectos fundamentales para garantizar el éxito y la apropiación comunitaria del proyecto.

Nota: Elaboración propia, 2026.

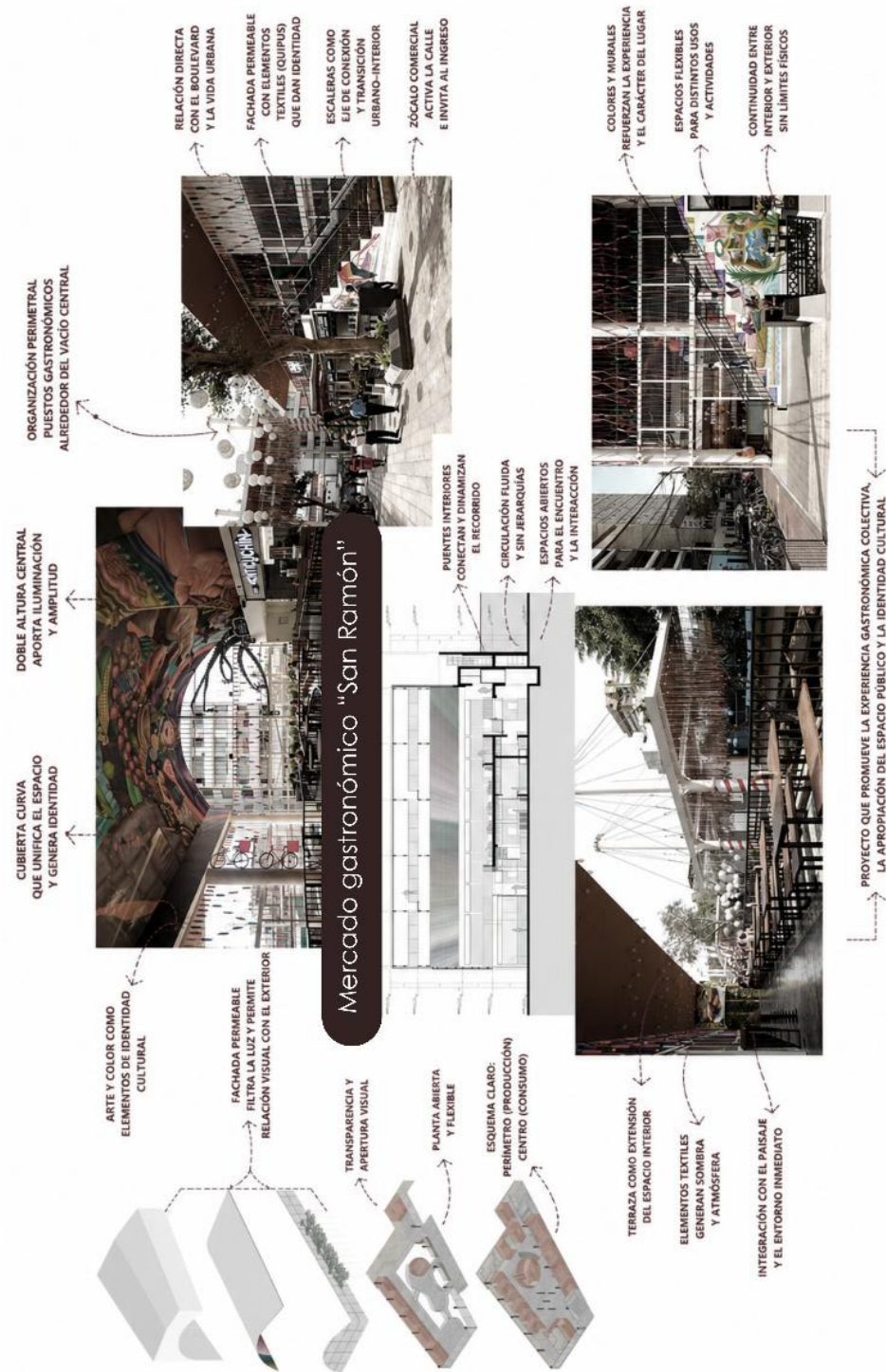
Resultado del objetivo específico 2

Análisis de referentes

En cuanto a este análisis se tomaron tres referentes los cuales, en conjunto logran retratar la idea central de lo que se quiere obtener al finalizar este proyecto. A continuación, se presenta un collage destinado a cada referente en donde se analiza de forma gráfica las características formales y funcionales de cada referente, seguido de una ficha de análisis en donde se menciona la interpretación y aporte de cinco distintas categorías, siendo estas: sistema formal, sistema estructural, sistema funcional, sistema ambiental, y sistema tecnológico. Las cuales permitirán establecer lineamientos para el desarrollo optimizado del proyecto.

Mercado Gastronómico “San Ramón”

Figura 44
Análisis gráfico referente N°1



Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 45

Ficha de análisis referente N°1

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE REFERENTE N° 1

Nombre proyecto:

Mercado gastronómico “San Ramón”

Autor(es):

Estudio Arquitectura Verde

Ubicación:

Lima, Perú

Tipología:

Equipamiento gastronómico

Año:

2021

Área:

1500 m2

Descripción: El Mercado Gastronómico San Ramón es un espacio gastronómico tipo food hall que reúne diversos puestos de comida peruana en un entorno de consumo colectivo. Organizado en dos niveles, combina planta abierta, áreas comunes y una fachada permeable que lo integra al espacio urbano, generando una experiencia dinámica vinculada a la gastronomía y la identidad cultural.

Categoría de análisis	Criterio evaluado	Interpretación	Aporte
Sistema formal/compositivo	• Concepto y volumetría • Relación forma-función • Proporción y escala • Composición geométrica	La forma se organiza a partir de un espacio central, alrededor del cual se disponen los demás elementos. La composición es clara y fácil de entender, sin formas innecesarias, donde el vacío central, la cubierta, y las escaleras laterales son los protagonistas.	Diseñar a partir de un espacio principal que ordene todo el proyecto, evitando formas complejas sin función y priorizando claridad espacial.
Sistema estructural	• Eficiencia estructural • Flexibilidad para modificaciones futuras	El sistema estructural permite grandes luces que facilitan una planta abierta y flexible, especialmente en el espacio central de doble altura. Esto favorece la adaptabilidad del proyecto ante cambios en la distribución de los puestos gastronómicos.	Incorporar sistemas estructurales que permitan flexibilidad espacial, anticipando cambios futuros en el uso.
Sistema funcional	• Organización espacial adaptable • Multifuncionalidad y jerarquía clara • Accesibilidad universal y circulación eficiente	La organización tiene los puestos gastronómicos en el perímetro y áreas de consumo en el centro. La circulación es libre y fluida, sin recorridos rígidos, lo que permite al usuario explorar y elegir. La jerarquía espacial está definida por el vacío central y la conexión vertical entre niveles mediante escaleras y puentes.	Aplicar estrategias de organización que integren producción y consumo, evitando zonificaciones rígidas, y favoreciendo recorridos abiertos que potencien la interacción del usuario.
Sistema ambiental	• Iluminación natural y ventilación cruzada • Uso de estrategias pasivas (sombra, aislamiento)	El proyecto aprovecha la iluminación natural mediante fachadas permeables y grandes aperturas, favoreciendo la relación interior-exterior.	Incorporar estrategias pasivas reales como: ventilación cruzada efectiva, control solar, no solo transparencia.
Sistema tecnológico	• Uso de tecnologías inclusivas	El uso tecnológico no es protagonista; el enfoque está más en la experiencia espacial y visual. No se evidencian estrategias tecnológicas avanzadas o inclusivas destacadas en el proyecto.	Integrar tecnología que mejore la experiencia del usuario (accesibilidad, confort, gestión), no solo depender del diseño espacial.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Cocinas Cencalli

Figura 46

Análisis gráfico referente N°2



Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 47
Ficha de análisis referente N°2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE REFERENTE N° 2

Nombre proyecto:

Cocinas Cencalli

Autor(es):

Meir Lobatón y Juan Carlos Cano

Ubicación:

Ciudad de México, México

Tipología:

Equipamiento gastronómico

Año:

2024

Área:

13.000 m2 Todo el terreno

Descripción: El proyecto Cocinas Cencalli es un pabellón abierto ubicado en el complejo cultural de Los Pinos, que transforma un antiguo espacio de uso militar en un lugar público dedicado a la gastronomía tradicional mexicana. Funciona como un comedor colectivo y un conjunto de cocinas donde distintas comunidades preparan y comparten sus alimentos, promoviendo el intercambio cultural. Su arquitectura ligera, construida principalmente en madera, se integra con el entorno natural y prioriza la experiencia del usuario, la ventilación natural y la relación directa entre cocinar, aprender y convivir.

Categoría de análisis	Criterio evaluado	Interpretación	Aporte
Sistema formal/compositivo	- Concepto y volumetría - Relación forma-función - Proporción y escala - Composición geométrica	Pabellón abierto y ligero, donde la cubierta es el elemento principal que organiza el espacio. La disposición irregular de columnas genera una experiencia similar a un "bosque", rompiendo la rigidez geométrica y priorizando la percepción del usuario. La forma no busca protagonismo, sino integrarse al paisaje y desaparecer en el contexto.	Diseñar espacios donde la forma sea sistema que priorice la experiencia y la relación con el entorno, utilizando elementos repetitivos (como columnas o módulos) para generar atmósferas en lugar de geometrías rígidas.
Sistema estructural	- Eficiencia estructural - Flexibilidad para modificaciones futuras	Sistema basado en columnas de madera reciclada que sostienen una cubierta ligera modulada. La estructura permite flexibilidad en la disposición de apoyos, generando un espacio adaptable y no rígido.	Aplicar sistemas estructurales modulares y flexibles que permitan variaciones espaciales y adaptabilidad.
Sistema funcional	- Organización espacial adaptable - Multifuncionalidad y jerarquía clara - Accesibilidad universal y circulación eficiente	Organización abierta donde las cocinas tradicionales son el núcleo del proyecto, acompañadas de un comedor colectivo. Los servicios se concentran en un volumen secundario, liberando el espacio principal para actividades culturales, culinarias y de interacción.	Priorizar el espacio principal para la actividad central (en este caso, cocinar y compartir), y concentrar los servicios en volúmenes secundarios para no interferir con la experiencia.
Sistema ambiental	- Iluminación natural y ventilación cruzada - Uso de estrategias pasivas (sombra, aislamiento)	El diseño abierto permite ventilación cruzada constante e iluminación natural. La cubierta genera sombra y confort térmico, mientras que la integración con el jardín ayuda a regular el microclima.	Diseñar con estrategias pasivas reales: ventilación natural, sombra y relación con vegetación, reduciendo la dependencia de sistemas mecánicos.
Sistema tecnológico	Uso de tecnologías inclusivas	Uso de técnicas constructivas tradicionales y materiales reciclados como la madera, con baja dependencia tecnológica. La tecnología se entiende más desde lo constructivo y cultural que desde lo digital.	Incorporar tecnologías apropiadas al contexto como materiales locales, técnicas tradicionales, en lugar de depender únicamente de soluciones tecnológicas complejas.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Refugio Gastronómico

Figura 48

Análisis referente N°3



Nota: Elaboración propia, 2026.

Figura 49

Ficha de análisis referente N°3

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE REFERENTE N° 2

Nombre proyecto:

Refugio Parque Gastronómico

Autor(es):

Nikolas Briceño, Lucas Gashu, y Claudia Paz

Ubicación:

Surco, Perú

Tipología:

Equipamiento gastronómico

Año:

2019

Área:

700 m2

Descripción: Refugio es un parque gastronómico al aire libre que combina áreas verdes con un patio de comidas, donde diversos puestos ofrecen una amplia variedad culinaria en un ambiente informal y acogedor. El proyecto se caracteriza por el uso de materiales naturales como madera y piedra, y por incorporar estrategias sostenibles como reciclaje y compostaje. Su diseño abierto prioriza la experiencia del usuario, la permanencia y la relación con la naturaleza dentro de un entorno urbano.

Categoría de análisis	Criterio evaluado	Interpretación	Aporte
Sistema formal/compositivo	- Concepto y volumetría - Relación forma-función - Proporción y escala - Composición geométrica	El proyecto no se configura como un volumen compacto, sino como una composición dispersa de elementos ligeros (puestos, cubiertas, áreas verdes). La forma surge más del paisaje que de la arquitectura, generando un espacio abierto tipo parque donde no existe un centro dominante rígido, sino múltiples puntos de actividad.	Explorar configuraciones abiertas e integradas al paisaje, donde la arquitectura se diluya y permita mayor flexibilidad y apropiación del usuario.
Sistema estructural	- Eficiencia estructural - Flexibilidad para modificaciones futuras	Uso de sistemas constructivos ligeros (madera, estructuras simples), que permiten rapidez de ejecución y adaptabilidad.	Aplicar sistemas constructivos simples y modulares que faciliten crecimiento progresivo o cambios en el tiempo.
Sistema funcional	- Organización espacial adaptable - Multifuncionalidad y jerarquía clara - Accesibilidad universal y circulación eficiente	Organización tipo patio de comidas al aire libre, con múltiples puestos independientes y áreas comunes de consumo. La circulación es libre, sin recorridos definidos, lo que favorece la exploración pero puede generar desorden funcional.	Diseñar espacios gastronómicos flexibles donde el usuario pueda elegir, recorrer y permanecer, integrando consumo con permanencia en espacios abiertos.
Sistema ambiental	- Iluminación natural y ventilación cruzada - Uso de estrategias pasivas (sombra, aislamiento)	El proyecto incorpora áreas verdes, uso de materiales naturales y estrategias básicas de sostenibilidad como reciclaje y compostaje. El confort se logra principalmente por ser un espacio abierto (ventilación natural y sombra).	Integrar estrategias ambientales reales: vegetación, manejo de residuos, reducción de consumo energético.
Sistema tecnológico	Uso de tecnologías inclusivas	Tecnología enfocada en sostenibilidad operativa (reciclaje, compostaje) más que en sistemas constructivos o digitales complejos. Baja dependencia tecnológica.	Incorporar sistemas de gestión ambiental (residuos, agua, energía) como parte del diseño del proyecto.

Nota: Elaboración propia, 2026.

El análisis de los referentes evidencia tres enfoques distintos dentro de la arquitectura gastronómica: uno orientado al consumo organizado y controlado, otro enfocado en la experiencia cultural y el aprendizaje colectivo, y un tercero centrado en la permanencia y la relación con el espacio abierto. Esta comparación permite entender que no existe una única forma de resolver un programa gastronómico, sino múltiples estrategias que responden a distintos objetivos. A partir de esto, se reconoce la necesidad de definir una postura clara en el proyecto propio, seleccionando y adaptando criterios específicos de cada referente sin caer en una mezcla indiscriminada, para lograr una propuesta coherente tanto a nivel espacial como conceptual.

Estrategias de Diseño

El análisis de referentes arquitectónicos permitió identificar criterios y soluciones aplicadas en proyectos con características similares al objeto de estudio. A través de la evaluación de aspectos funcionales, espaciales, ambientales y culturales, fue posible reconocer estrategias de diseño que han demostrado ser efectivas para responder a las necesidades de los usuarios y del contexto. La comparación de estos casos de estudio facilitó la obtención de lineamientos arquitectónicos aplicables a la propuesta del Centro Gastronómico Cultural en la parroquia San Buenaventura.

Tabla 6

Estrategias de diseño por referente

ANÁLISIS	REFERENTE 1	REFERENTE 2	REFERENTE 3
Ubicación	Miraflores, Lima (zona turística urbana consolidada)	Bosque de Chapultepec, CDMX (entorno cultural y natural)	Surco, Lima (zona urbana comercial)
Año	2021	2024	2019
Área	1500 m2	13.000 m2 (todo el terreno)	700 m2

Características	Construcción de 2 niveles, interior con doble altura, techo curvo, fachada permeable, ambiente tipo food hall	Pabellón abierto, estructura de madera, columnas irregulares, integración con paisaje, enfoque cultural	Espacio abierto tipo parque, materiales naturales, múltiples puestos, ambiente informal y recreativo
Accesibilidad	Acceso directo desde boulevard, conexión urbana clara, circulación vertical (escaleras/puentes)	Acceso libre, sin barreras, integración total interior-exterior	Acceso abierto, circulación libre sin recorridos definidos
Estrategias de diseño	Centralidad espacial, mezcla de gastronomías, relación interior-exterior, experiencia visual	Espacio abierto, ventilación natural, cocina como eje, integración paisaje y arquitectura	Uso de áreas verdes, sostenibilidad básica (reciclaje, compostaje), flexibilidad espacial

Nota: Elaboración propia, 2026.

Resultado del objetivo específico 3

Revisión Bibliográfica

Para este apartado se realizó una revisión de literatura especializada y normativa vigente, con el fin de identificar estrategias bioclimáticas aplicables al diseño del proyecto, A partir de esta revisión, se seleccionaron criterios los cuales permiten fundamentar decisiones de diseño orientadas al confort térmico, la sostenibilidad y la adecuación al contexto climático de la parroquia San Buenaventura.

Figura 50

Ficha bibliográfica N°1

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA BIBLIOGRÁFICA N°1

Autor (es):	Victor Olgyay
Año:	1963
Título:	Arquitectura y Clima: Manual de Diseño Bioclimático para Arquitectos y Urbanistas
Fuente:	Libro
Editorial:	Princeton University Press

Estrategia bioclimática: Ventilación natural cruzada

Resumen/Idea principal: El autor plantea que el diseño arquitectónico debe responder directamente a las condiciones climáticas del lugar, utilizando estrategias pasivas como la ventilación cruzada para mejorar el confort térmico sin depender de sistemas mecánicos. Esta estrategia consiste en permitir el flujo continuo de aire a través del edificio mediante aberturas opuestas, favoreciendo la renovación del aire y la disipación del calor. Su aplicación adecuada mejora la habitabilidad de los espacios, especialmente en edificaciones de uso público.

Recuperado de: https://editorialgg.com/media/catalog/product/9/7/9788425214882_inside.pdf

Nota: Elaboración propia, 2026.

La ventilación natural cruzada es una estrategia bioclimática que permite la renovación continua del aire mediante aberturas ubicadas en lados opuestos del espacio. Esto facilita el flujo de aire, mejorando el confort térmico y la calidad ambiental interior sin recurrir a sistemas mecánicos. Su correcta aplicación depende de la orientación del proyecto, la dirección del viento predominante y la ausencia de obstáculos que impidan la circulación.

Figura 51

Ficha bibliográfica N°2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA BIBLIOGRÁFICA N°2

Autor (es):	Neila González, F. Javier
Año:	2004
Título:	Arquitectura bioclimática en un entorno sostenible
Fuente:	Libro
Editorial:	Munilla-Lería

Estrategia bioclimática: Control solar y protección de la radiación

Resumen/Idea principal: El autor explica que el control solar es una estrategia fundamental para regular el confort térmico en los edificios, mediante el uso de elementos como aleros, celosías y protecciones en fachada que permiten reducir la radiación directa. Además, destaca la importancia de adaptar estas soluciones según la orientación y el clima, permitiendo aprovechar la luz natural sin generar sobrecalentamiento.

Recuperado de: <https://polired.upm.es/index.php/boletincfs/article/view/2269/2351>

Nota: Elaboración propia, 2026.

El control solar consiste en regular la incidencia de la radiación solar sobre el edificio mediante elementos como aleros, celosías o pérgolas. Su objetivo es evitar el sobrecalentamiento en ciertos momentos del día, al mismo tiempo que se permite el ingreso de luz natural. Esta estrategia debe adaptarse a la orientación y al clima, logrando un equilibrio entre protección y aprovechamiento térmico.

Figura 52

Ficha Bibliográfica N°3

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA BIBLIOGRÁFICA N°3

Autor (es):	Higueras García, Esther
Año:	2006
Título:	Urbanismo bioclimático
Fuente:	Libro
Editorial:	Gustavo Gili

Estrategia bioclimática: Uso de vegetación para regulación microclimática

Resumen/Idea principal: La autora plantea que la vegetación es un elemento fundamental en el diseño arquitectónico y urbano, ya que permite regular el microclima mediante la generación de sombra, la reducción de la radiación solar y el enfriamiento del aire a través de la evapotranspiración. Además, destaca su papel en la organización del espacio, actuando como filtro climático, elemento de transición y generador de confort en espacios exteriores e intermedios.

Recuperado de: <https://polired.upm.es/index.php/boletincfs/article/view/2269/2351>

Nota: Elaboración propia, 2026.

El uso de vegetación como estrategia bioclimática contribuye a la regulación del microclima, generando sombra, reduciendo la temperatura del aire y mejorando la calidad ambiental. Elementos como árboles, jardines y barreras vegetales permiten filtrar la radiación solar, controlar el viento y crear espacios más confortables para la permanencia de los usuarios, especialmente en áreas exteriores o semiabiertas.

Figura 53

Ficha bibliográfica N°4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO	
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA	
FICHA BIBLIOGRÁFICA N° 4	
Autor (es):	Alfredo Esteves
Año:	2017
Título:	Arquitectura bioclimática y sustentable: teoría y práctica de la conservación de energía
Fuente:	Libro
Editorial:	Universidad de Mendoza
Estrategia bioclimática: Recolección y aprovechamiento de agua lluvia	
Resumen/Idea principal: El autor plantea que el aprovechamiento del agua pluvial es una estrategia clave dentro del diseño bioclimático, ya que permite reducir el consumo de agua potable mediante su recolección en cubiertas y almacenamiento en tanques. Esta agua puede ser reutilizada en actividades como riego, limpieza o servicios, integrándose al diseño arquitectónico desde la planificación de cubiertas, pendientes y sistemas hidráulicos.	
Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/326689579_Arquitectura_Bioclimatica_y_Sustentable	

Nota: Elaboración propia, 2026.

La recolección de agua lluvia consiste en captar el agua a través de cubiertas y superficies impermeables, almacenándola para su posterior uso en actividades como riego, limpieza o servicios. Esta estrategia permite reducir el consumo de agua potable y optimizar los recursos disponibles, integrándose al diseño arquitectónico mediante pendientes, canaletas y sistemas de almacenamiento.

Figura 54

Ficha bibliográfica N°5

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA BIBLIOGRÁFICA N°5

Autor (es):	Serra Florensa, Rafael y Coch Roura, Helena
Año:	2010
Título:	Arquitectura y energía natural
Fuente:	Libro
Editorial:	Edicions UPC

Estrategia bioclimática: Uso de materiales con inercia térmica y bajo impacto

Resumen/Idea principal: Los autores explican que los materiales de construcción influyen directamente en el comportamiento térmico de los espacios, destacando la importancia de la inercia térmica para almacenar y liberar calor de forma gradual. Materiales como piedra, tierra o adobe permiten estabilizar la temperatura interior, mientras que materiales naturales como la madera aportan menor impacto ambiental. La correcta selección de materiales, en función del clima, permite mejorar el confort térmico sin recurrir a sistemas mecánicos.

Recuperado de: https://www.academia.edu/30313908/Arquitectura_y_energía_natural

Nota: Elaboración propia, 2026.

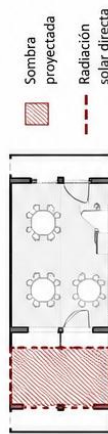
El uso de materiales térmicos se basa en seleccionar aquellos que tengan la capacidad de almacenar y liberar calor de forma gradual, como la piedra, el adobe o el hormigón. Esta propiedad, conocida como inercia térmica, permite estabilizar la temperatura interior de los espacios, mejorando el confort sin necesidad de sistemas artificiales. La elección de materiales debe responder al clima y a las condiciones específicas del proyecto.

Estrategias de diseño

Permite el flujo constante de aire a través del edificio, renovando el aire interior y mejorando el confort térmico.



Uso de elementos de protección solar que reducen la radiación directa, evitando el sobrecalentamiento y aprovechando la luz natural.



La vegetación genera sombra, reduce la temperatura ambiente y mejora la calidad del aire, creando microclimas más confortables.



Aprovechamiento del agua lluvia para su almacenamiento y reutilización en riego, limpieza y mantenimiento.



Uso de materiales con buena inercia térmica y de origen natural que regulan la temperatura interior y reducen el impacto ambiental.



Nota: Elaboración propia, 2026.

Finalmente, para recopilar toda esta información y obtener un análisis más preciso, se realizó una triangulación de datos en la cual se puede observar una síntesis de las temáticas abordadas con las técnicas y herramientas propuestas. La triangulación de datos compara y contrasta la información obtenida para verificar si los datos coinciden con una idea a idea a defender y darle una mayor validación.

Tabla 7

Triangulación de información del primer objetivo

DIMENSIÓN	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	OBSERVACIÓN DIRECTA	ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS
Organización espacial y funcional	Áreas funcionales diferenciadas y circulación eficiente	Deficiencias en la organización y circulación espacial	Necesidad de organización espacial, confort y funcionalidad
Diseño Sostenible	Aprovechamiento de estrategias bioclimáticas pasivas	Vulnerabilidad ante condiciones climáticas	Demanda de confort ambiental y sostenibilidad

Nota: Elaboración propia, 2026.

Tabla 8

Síntesis de resultado de triangulación del primer objetivo

DIMENSIÓN	INTERPRETACIÓN
Organización espacial y funcional	Organización espacial funcional con áreas diferenciadas y circulaciones eficientes

Diseño Sostenible	Aplicación de estrategias bioclimáticas para confort ambiental y sostenibilidad
--------------------------	---

Nota: Elaboración propia, 2026.

Tabla 9

Triangulación de información del segundo objetivo

DIMENSIÓN	ANÁLISIS DE REFERENTES	ESTRATEGIAS DE DISEÑO	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA
Formalización de la actividad gastronómica	Infraestructura comercial organizada y adecuada.	Módulos gastronómicos con áreas de servicio y almacenamiento.	Espacios higiénicos y funcionales para la formalización comercial
Identidad y preservación gastronómica	Integración de elementos culturales en el diseño.	Espacios para eventos, talleres y promoción local.	Gastronomía como patrimonio e identidad cultural.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Tabla 10

Síntesis de triangulación del segundo objetivo

DIMENSIÓN	INTERPRETACIÓN
Organización espacial y funcional	La actividad gastronómica requiere infraestructura adecuada que garantice higiene, organización y cumplimiento normativo.
Diseño Sostenible	La gastronomía es un elemento de identidad cultural que requiere espacios de conversación y difusión.

Nota: Elaboración propia, 2026.

4.2.Propuesta (Proyecto Integrador)

Análisis de sitio

El análisis de sitio permite comprender el contexto en el que se desarrolla el proyecto, en el cual se analizan varios aspectos importantes que influyen en las relaciones urbanas, sociales, y económicas de la parroquia y de esta manera realizar una propuesta óptima para la población.

El análisis multiescalar permite comprender cómo se relaciona la actividad gastronómica y cultural con respecto a su ubicación, conectividad, y crecimiento urbano. Además, permite identificar las deficiencias potenciales que pueda tener el sector, considerando aspectos como la movilidad, los equipamientos existentes, el turismo local y la presencia de actividades tradicionales. Por lo que, el análisis macro permite entender el territorio y utilizarlo como base para utilizar criterios correctos que orienten el desarrollo de la propuesta.

Figura 56

Ubicación geográfica del sitio de estudio



Nota: Elaboración propia, 2026.

Análisis Macro

Ecuador

Ecuador se encuentra ubicado en la región noroccidental de América del Sur y cuenta con una extensión territorial aproximada de 256.370 km². Posee cuatro regiones, siendo estas Costa, Sierra, Amazonía y región Insular; esta diversidad de regiones ha

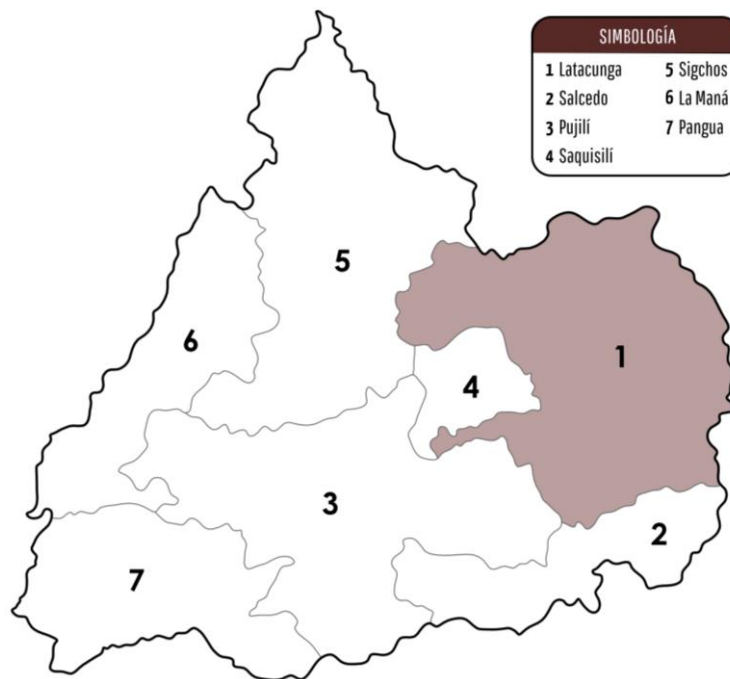
permitido el desarrollo de varias actividades de carácter productivo, vinculadas específicamente a la agricultura, comercio, turismo y servicios.

Cotopaxi

La provincia de Cotopaxi está ubicada en la región Sierra del Ecuador, con una población aproximada de 472.210 habitantes. La mayor parte de su población rural se dedica a actividades agrícolas y ganaderas, lo que ha convertido a la provincia en un territorio estrechamente vinculado a la producción primaria y a las dinámicas de abastecimiento local. Por esta razón, la provincia es partícipe activo en el desarrollo de actividades comerciales vinculadas a ferias, mercados y espacios de intercambio local, especialmente en parroquias rurales y sectores urbanos de conexión cantonal.

Figura 57

Delimitación de cantones de la provincia de Cotopaxi



Latacunga

Nota: Elaboración propia, 2026.

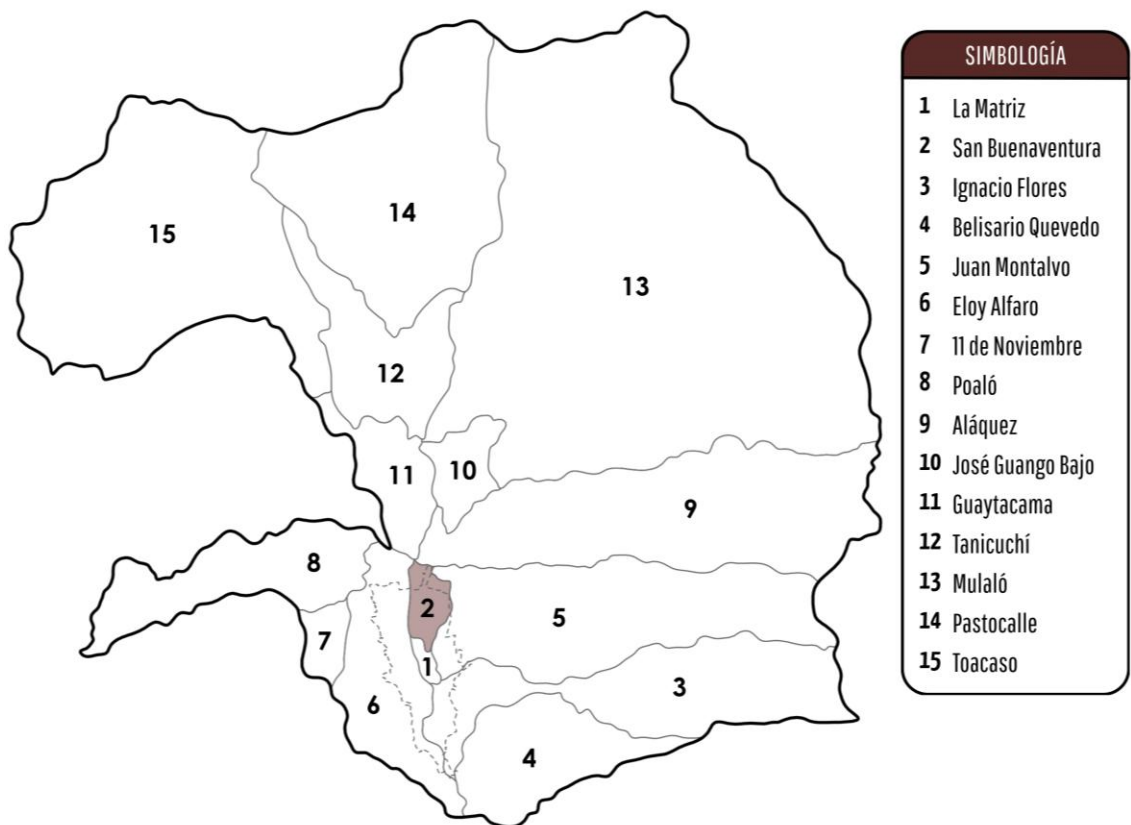
El cantón Latacunga funciona como el principal núcleo administrativo y comercial de la provincia de Cotopaxi. Su localización estratégica dentro de la red vial

interprovincial ha permitido consolidar dinámicas comerciales relacionadas con el abastecimiento, intercambio de productos agrícolas y actividades gastronómicas tradicionales.

Asimismo, Latacunga posee riqueza cultural y gastronómica representada en festividades, tradiciones populares y preparación de alimentos típicos que fortalecen la identidad territorial del cantón. Estas dinámicas han generado espacios de concentración comercial y gastronómica que, aunque poseen gran valor social y cultural, existen limitaciones relacionadas con infraestructura para el desarrollo de las actividades comerciales y alimenticias

Figura 58

Delimitación de parroquias del cantón Latacunga



Nota: Elaboración propia, 2026.

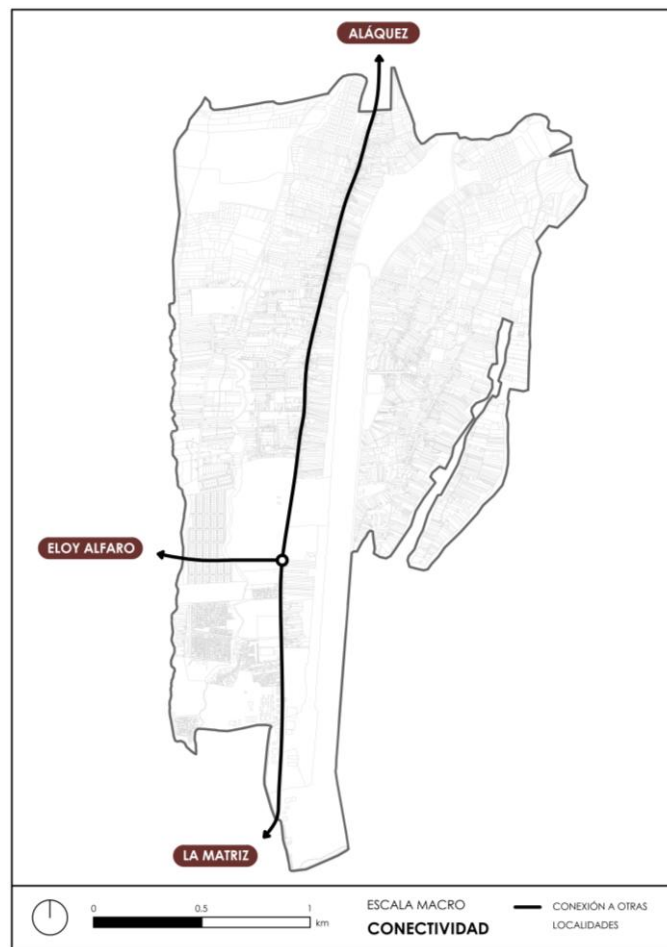
Análisis Meso

Parroquia Urbana San Buenaventura

San Buenaventura es una parroquia urbana del cantón Latacunga ubicada al nororiente de la ciudad, y posee 18.200 habitantes según censos. Esta parroquia cuenta con doce barrios principales, los cuales se distribuyen de manera dispersa en el territorio, con un carácter de transición entre lo urbano y lo rural, siendo estos: Centro, Bellavista, Colaisa, Laigua Grande, Laigua Chico, Santo Domingo, Monjas, Calvopiña, María Jacinta, Santa Bárbara, La Libertad y San Silvestre. La parroquia cuenta con conexiones viales hacia la parroquia Alaquez, y La Matriz mediante la vía principal “Miguel Iturralde”, mientras que la conectividad hacia la parroquia Eloy Alfaro se realiza mediante la vía principal “Héroes del Cenepa”.

Figura 59

Principales vías de conexión de la parroquia San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

Con 2.050 habitantes según registros censales, la zona presenta una configuración en donde predominan actividades urbanas además de actividades agrícolas, ya que su principal fuente de ingresos económicos es el cultivo de legumbres y hortalizas, por esa razón se le conoce como el “huerto de Latacunga”. Sus grandes extensiones de tierra albergan cultivos de maíz, col, lechuga, papas, nabo, acelga, remolacha, y se los comercializa en los principales mercados de la ciudad y la provincia. San Buenaventura es la parroquia urbana más pequeña del cantón, y a diferencia de las otras parroquias, esta presenta una particularidad en cuanto a su ubicación, pues el sector es discontinuo debido a la barrera que genera el aeropuerto y esto deriva en desventajas de movilidad, conectividad y transporte, ocasionando una estructura deficiente para sus pobladores (Defaz Defaz & Loma Sangopanta, 2022).

Los espacios de comercialización y consumo en la parroquia San Buenaventura se concentran en la plaza central del barrio Centro, donde la actividad gastronómica se desarrolla de manera espontánea y sin una delimitación espacial clara. Esta condición genera una superposición de usos entre circulación peatonal, permanencia y venta de alimentos, provocando conflictos funcionales y momentos de saturación, especialmente en fines de semana y jornadas festivas.

Es entonces que la parroquia San Buenaventura constituye el ámbito de estudio seleccionado para el desarrollo del proyecto, ya que posee relevancia como espacio de encuentro social, debido a una de sus principales actividades económicas locales, siendo esta la venta de alimentos tradicionales. Sin embargo, esta premisa genera una dicotomía, entre el uso tradicional del espacio y las prácticas contemporáneas vinculadas al comercio informal.

Esto demuestra que, a pesar de que el lugar se comporta como un nodo en el que el turismo tiene un gran potencial, ciertas limitaciones en cuanto a infraestructura, higiene y organización se evidencia que, aunque el lugar tiene un potencial turístico importante por su valor cultural y tradicional, también presenta varias limitaciones, en cuanto a infraestructura, organización y calidad del espacio. En este sentido, el análisis a una escala intermedia permite entender mejor cómo se relacionan el espacio público,

las personas y las actividades que se desarrollan en el lugar. A partir de esto, se pueden identificar oportunidades para plantear un equipamiento gastronómico que articule de manera correcta estas dinámicas y a su vez contribuya a la mejora de las condiciones urbanas y el valor cultural del sector.

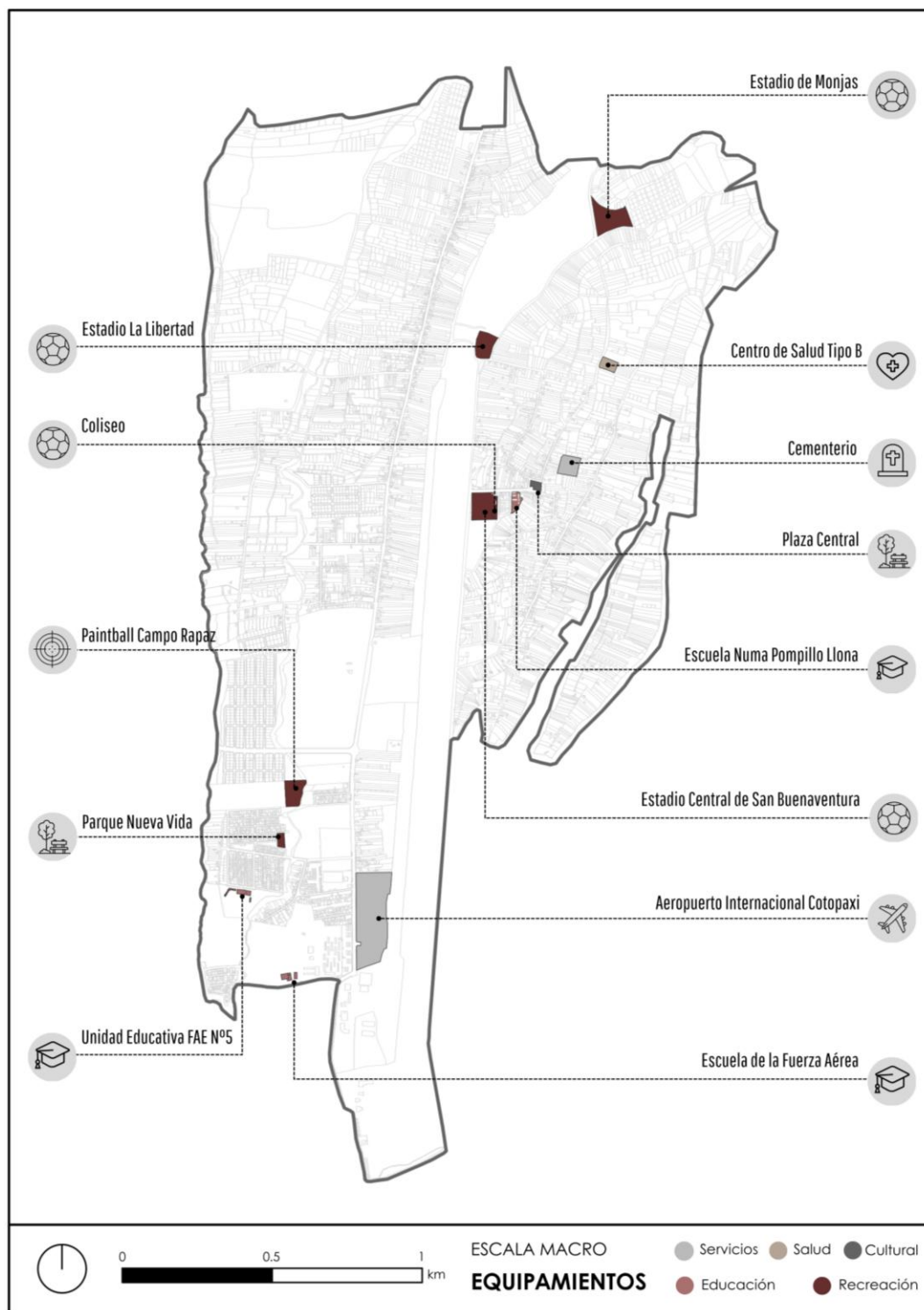
Equipamientos

El análisis de equipamientos demuestra que existe una concentración de servicios básicos y recreativos alrededor de la Plaza Central de San Buenaventura y en la vía principal. Entre los principales equipamientos existentes se encuentran espacios deportivos, educativos, de salud, culturales y recreativos.

No obstante, están distribuidos de forma ineficiente, ya que los espacios están destinados a actividades específicas y de uso temporal, entonces no existe permanencia por parte de la población y no tiene un gran aporte a la dinámica urbana. De esta manera, se evidencia que la parroquia posee equipamientos básicos, sin embargo, no existe infraestructura destinada a la actividad gastronómica y cultural.

Figura 60

Equipamientos de la parroquia San Buenaventura



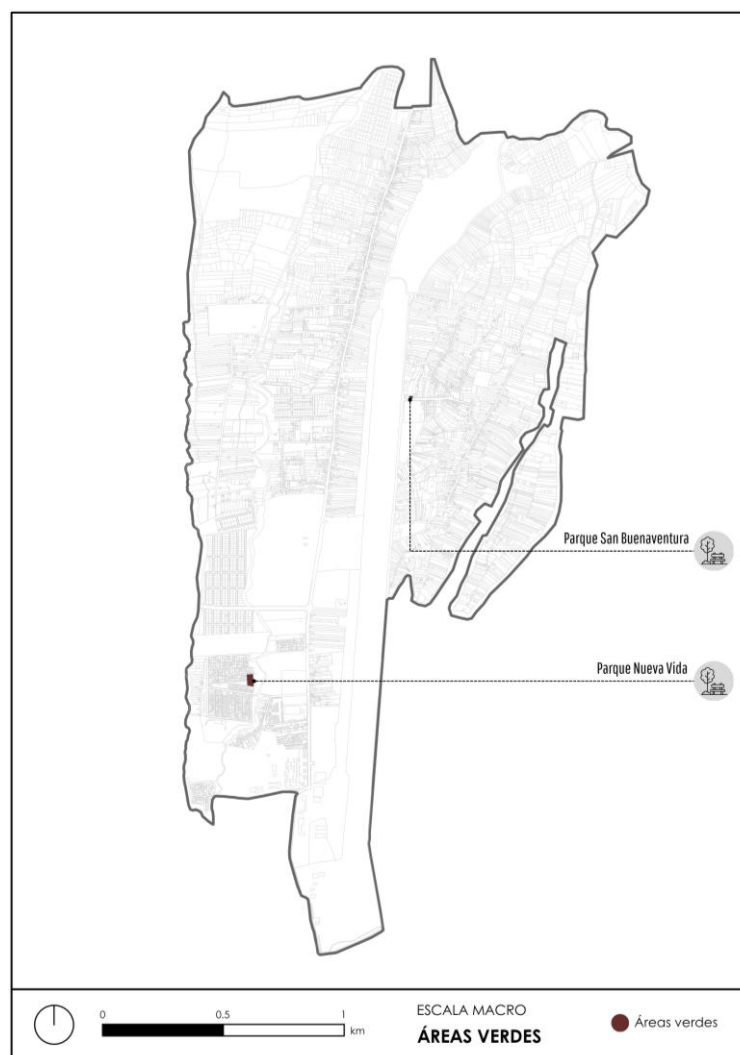
Nota: Elaboración propia, 2026.

Áreas verdes y parques

El análisis cartográfico demuestra que no existen áreas verdes y parques suficientes en la parroquia, ya que únicamente se observa dos parques de uso público, uno de ellos ubicado en la Ciudadela Nueva Vida, y otro de ellos en Barrio Centro. Asimismo, estos dos sitios no cuentan con el área suficiente para abastecer la población de la parroquia, por lo que se visualiza una deficiencia de espacios orientados a la recreación.

Figura 61

Áreas verdes y parques de la parroquia San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

Vialidad

El sistema vial de la parroquia presenta una configuración longitudinal, debido a que su estructura es condicionada por el río Aláquez, el cual actúa como un elemento natural que organiza el crecimiento urbano y la distribución de las vías. Se observa que existe una mayor concentración de conexiones viales en el sector occidental, ya que en este sector existen mayor número de urbanizaciones consolidadas. No obstante, en el lado oriental, donde se encuentra el lote de implantación, las vías son más dispersas; sin embargo, la accesibilidad al sector es bastante clara y directa.

Figura 62

Vías existentes de la parroquia San Buenaventura



Nota: Elaboración propia, 2026.

Selección del lote de implantación

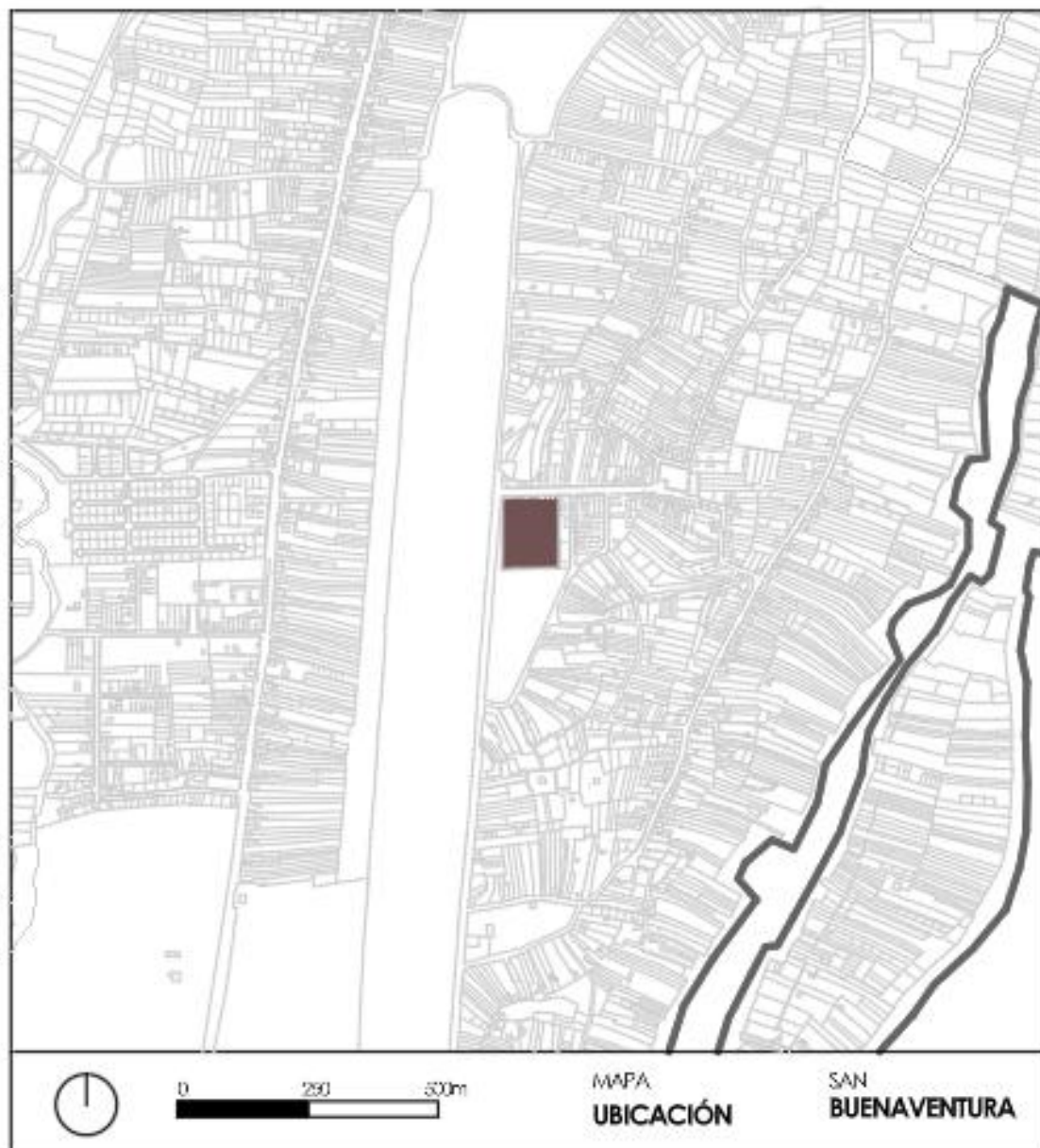
Lugar de implantación

El terreno seleccionado, correspondiente al estadio central de San Buenaventura, ubicado en la calle Manuel de Jesús, el cual presenta condiciones óptimas para su elección debido a su localización, ya que se encuentra cerca de la Plaza Central y a las vías principales que conectan la cabecera cantonal con la parroquia. Una vez realizada la observación in situ, se evidencia que el estadio únicamente es utilizado los días domingo por los equipos de la liga barrial. Por lo que se reconoce a la cancha como un espacio subutilizado en relación con su potencial urbano, considerando su ubicación estratégica por estar en un área de alta concurrencia y de valor simbólico.

Por lo que, la propuesta se fundamenta en la optimización del suelo urbano, anteponiendo el desarrollo de un equipamiento gastronómico cultural que si responda a las necesidades y dinámicas del sector. Sin embargo, se reconoce la importancia del uso deportivo actual, por lo que la propuesta considera la reubicación del estadio existente con el fin de liberar el área para la implantación de un equipamiento que responda de manera más eficiente a las necesidades actuales de la población. Esta decisión se sustenta en el análisis territorial realizado, el cual evidencia la existencia de otros dos estadios dentro de la parroquia, como se observa en la **Figura 60**, los cuales presentan bajos niveles de utilización o se encuentran en desuso, de esta manera garantizando la continuidad de las actividades recreativas, evitando la pérdida de este equipamiento. De esta forma, la propuesta pretende reconfigurar el espacio y no la sustitución del mismo; pues se prioriza la mejora de la funcionalidad y accesibilidad en el lugar.

Figura 63

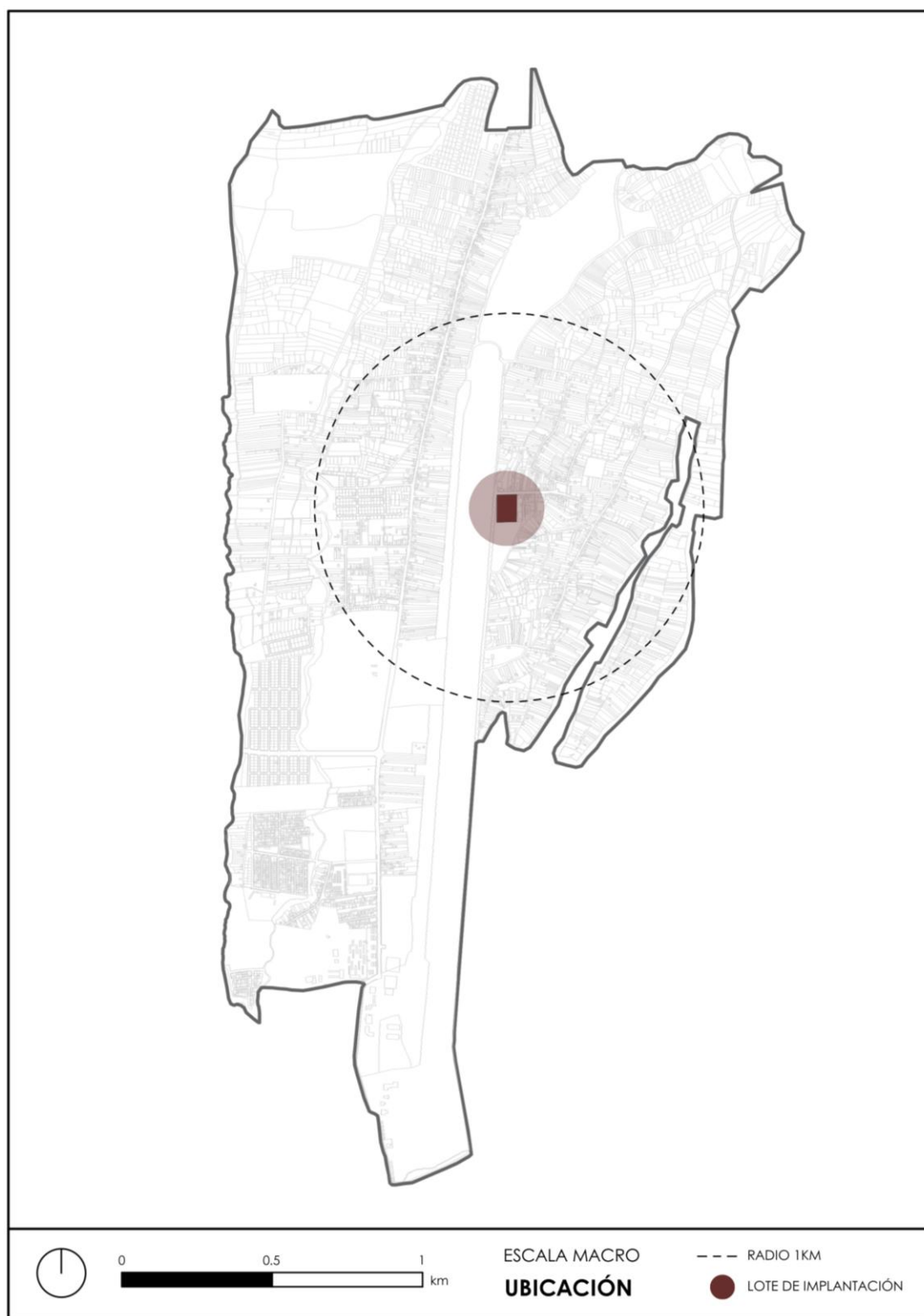
Mapa de ubicación del predio



Nota: *Elaboración propia, 2026.*

Figura 64

Ubicación del terreno



Nota: Elaboración propia, 2026.

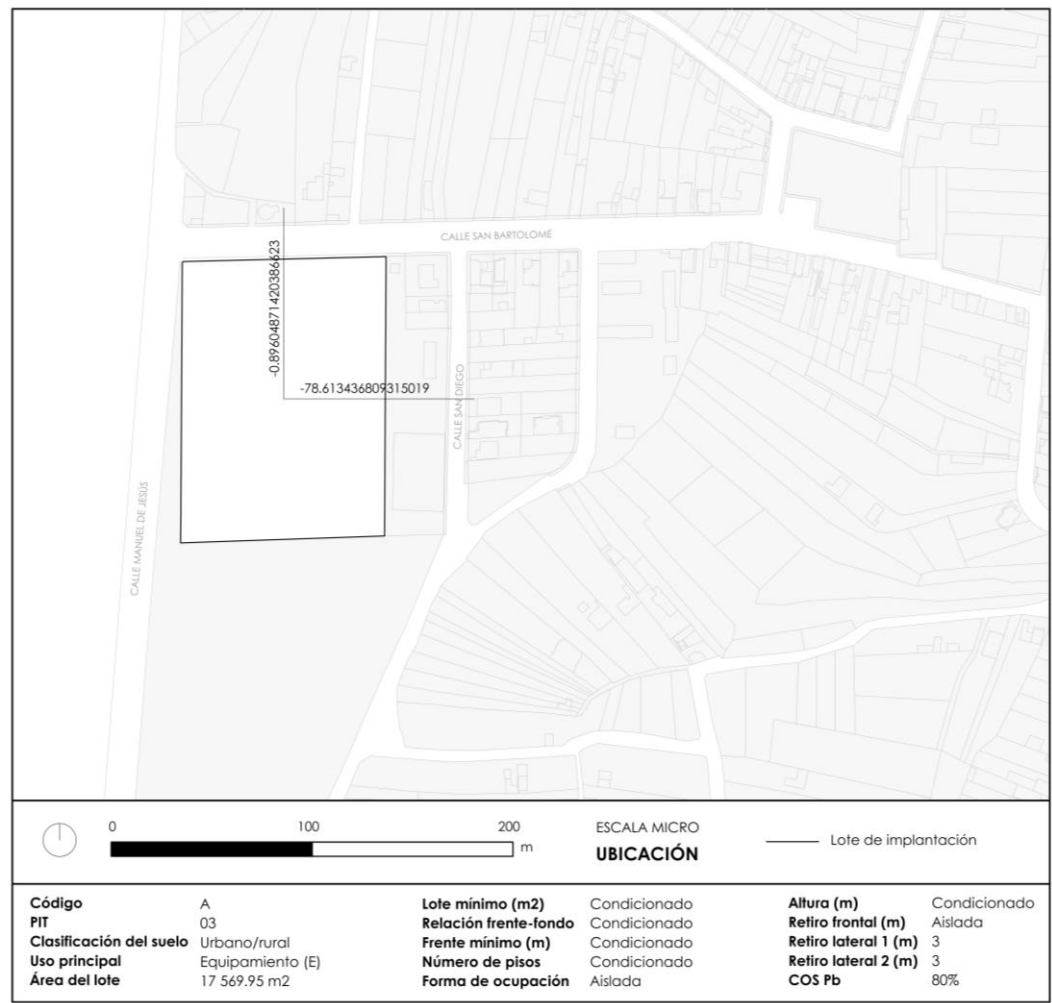
Análisis Micro

Localización y Normativa

El predio municipal, ubicado en la intersección de la calle Quijano y Ordoñez, y la calle San Bartolomé, próximo a la plaza central, comprende una superficie total de 15.569 m². El terreno dispone cuatro accesos vehiculares los cuales se encuentran pavimentados, siendo uno de los accesos por la avenida principal que interseca la Matriz, con la parroquia. Se asienta en un sector en proceso de consolidación con lotización destinada a uso residencial y agrícola, por lo que el entorno se encuentra en evolución para una planificación adecuada. Las coordenadas geográficas del predio son: x: -78.613436809315019, y: -0.89604871420386623.

Figura 65

Ubicación y normativa del lote de implantación



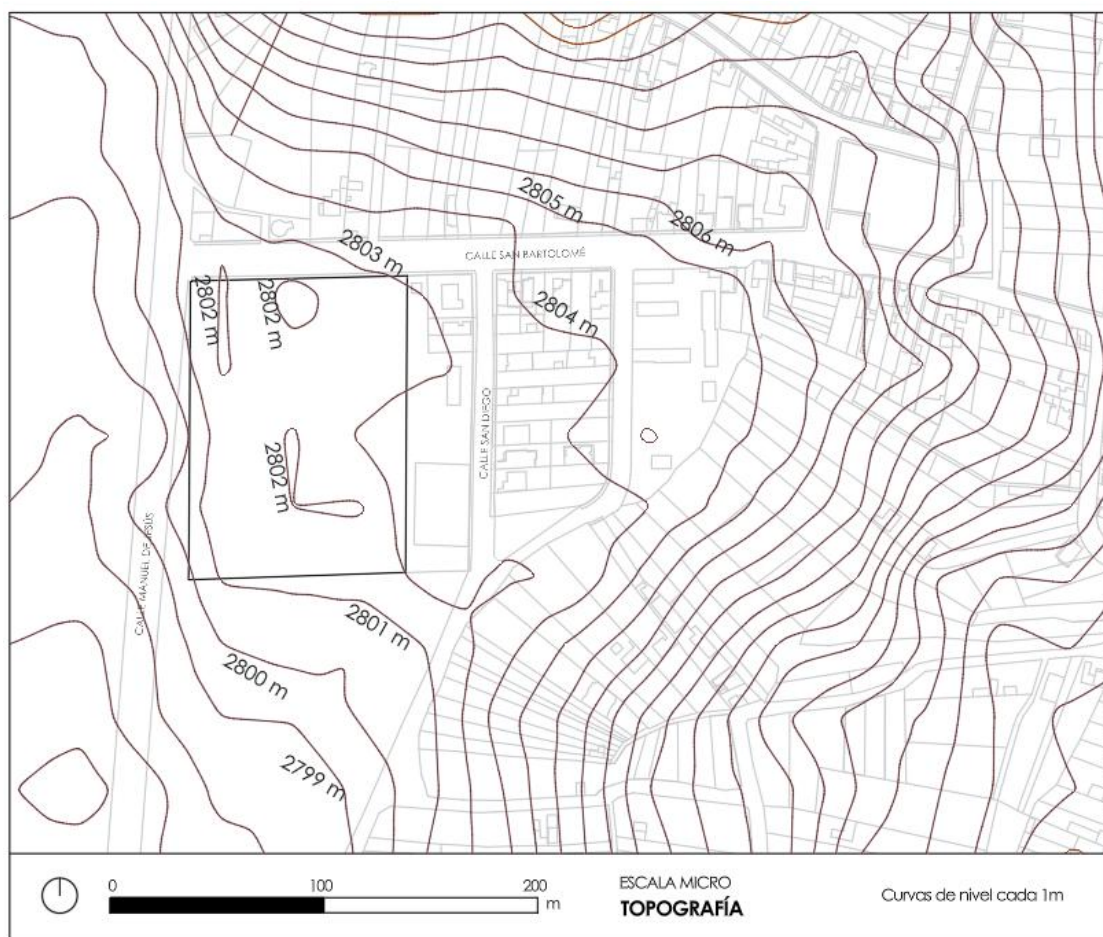
Nota: Elaboración propia, 2026.

Topografía

El análisis del contexto edificado en la parroquia San Buenaventura evidencia una estructura urbana de carácter consolidado, conformada principalmente por edificaciones de baja altura y uso mixto, donde predominan viviendas combinadas con actividades comerciales de escala local. El sector se organiza en torno a la plaza central, la cual actúa como principal espacio articulador de las dinámicas sociales, culturales y económicas.

Figura 66

Topografía del sector de implantación



Nota: Elaboración propia, 2026.

Entorno Construido

El análisis del contexto edificado en la parroquia San Buenaventura evidencia una estructura urbana de carácter consolidado, conformada principalmente por edificaciones de baja altura y uso mixto, donde predominan viviendas combinadas con actividades comerciales de escala local. El sector se organiza en torno a la plaza central, la cual actúa como principal espacio articulador de las dinámicas sociales, culturales y económicas.

El terreno actualmente se encuentra en funcionamiento de forma intermitente, únicamente los días domingos, para actividades recreativas del sector, pues su ubicación cerca de la plaza y a los principales ejes viales, lo posiciona como un punto estratégico de transición entre áreas de permanencia y recorrido, lo que facilita su capacidad de articular el lugar y convertirlo en un espacio acogido por los visitantes y pobladores del sector. De igual forma, se habla de un uso de suelo con edificaciones de máximo 3 pisos, por lo que el desarrollo de la propuesta se tiene que orientar a conservar este nivel de edificaciones alrededor del predio, y de esta manera poder ser parte de la parroquia.

Figura 67

Entorno construido en el sector de implantación



Nota: Elaboración propia, 2026.

Vialidad

El área de estudio presenta una vía principal (Manuel de Jesús) la cual conecta a la cabecera cantonal de Latacunga. A partir de esta, se articulan vías secundarias que facilitan la accesibilidad hacia el interior del tejido residencial, complementadas por pasajes o vías terciarias que responden a una escala más local y de menor flujo vehicular.

Esta disposición vial permite que el acceso a lote sea factible, pues al estar conectado a dos vías importantes del sector, permite la visibilidad del entorno, y un flujo continuo. No obstante, a pesar de tener vías principales, que organizan el lugar, también se encuentran vías secundarias que pertenecen a una tipología residencial y

barrial. Por lo que se debe manejar de forma correcta los accesos del equipamiento y así evitar conflictos entre el tránsito vehicular y las actividades peatonales.

Figura 68

Vías de conexión del lote de implantación



Nota: Elaboración propia, 2026.

Estudio Climático

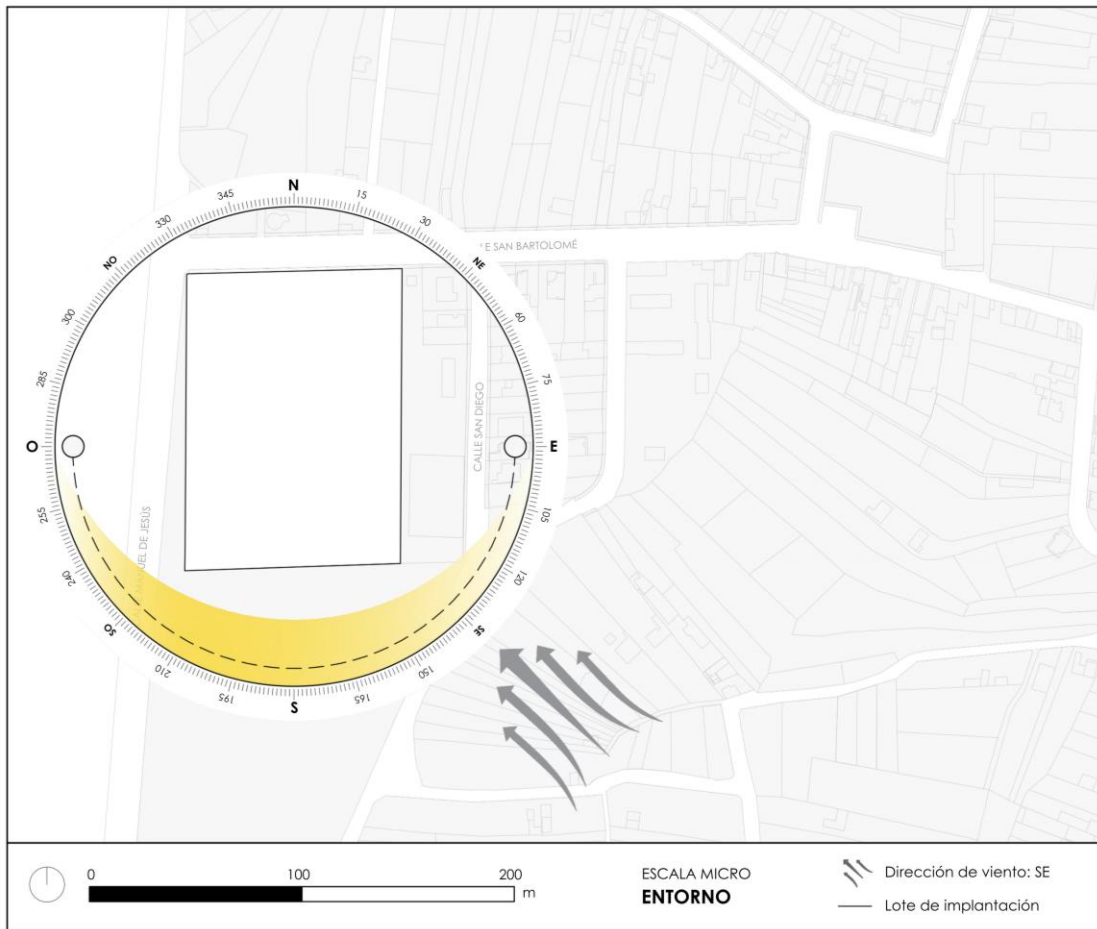
El análisis climático del sitio evidencia una incidencia solar predominante a lo largo del eje este-oeste, con mayor exposición en las fachadas orientadas hacia el norte y oeste, especialmente durante las horas de la tarde. Esta condición genera cargas térmicas importantes sobre el terreno, lo que hace necesario incorporar estrategias de control solar como cubiertas, elementos de sombra y vegetación.

En cuanto a los vientos, se identifica una dirección predominante proveniente del sur-este, lo que favorece la ventilación natural del área. Sin embargo, si no se

controla, esta misma dirección de viento podría generar incomodidad en áreas abiertas, por lo que se recomienda el uso de barreras vegetales o elementos arquitectónicos que regulen su intensidad sin bloquear completamente la ventilación.

Figura 69

Estudio de factores ambientales del lote de implantación



Nota: Elaboración propia, 2026.

Análisis de usuario

El análisis de usuarios permite identificar las necesidades, comportamientos y relaciones entre los actores que intervienen en la dinámica gastronómica del sector. En el caso de la parroquia San Buenaventura, la actividad culinaria no solo responde a una función comercial, sino que también configura un espacio de interacción social y cultural. A partir del trabajo de campo realizado, se identifican tres grupos principales

de usuarios: visitantes, vendedores gastronómicos y el administrador del equipamiento. Cada uno presenta requerimientos específicos en términos de espacio, servicios y organización, evidenciando además tensiones relacionadas con la informalidad, el uso del espacio público y la calidad de la experiencia. Este análisis permite establecer criterios de diseño que respondan de manera integral a dichas necesidades, favoreciendo una adecuada articulación entre los actores y mejorando las condiciones funcionales, espaciales y culturales del proyecto.

Figura 70
Matriz análisis de usuario

TIPO	  		
	VENDEDORES	VISITANTES	ADMINISTRADOR
CARACTERÍSTICAS	Actores formales e informales, actividad económica principal	Población local y ocasional, principalmente fines de semana.	Encargado de control y funcionamiento del equipamiento.
NECESIDADES	Espacios fijos, servicios básicos y protección climática.	Comodidad, higiene, seguridad y organización.	Organización, regulación y mantenimiento.
REQUERIMIENTOS	Módulos de venta, áreas de preparación, agua, ventilación y organización espacial.	Áreas de comedor, mobiliario, circulación clara y servicios higiénicos.	Área administrativa, control y gestión de servicios.

Nota: Elaboración propia, 2026.

Requerimientos Arquitectónicos

A partir del análisis del contexto territorial, las condiciones actuales de la actividad gastronómica y las necesidades identificadas mediante observación y entrevistas, se establecen los requerimientos del proyecto arquitectónico. Estos responden tanto a aspectos físicos y técnicos del entorno, como a las dinámicas sociales, culturales y económicas presentes en la parroquia San Buenaventura. La definición de estos requerimientos permite orientar el diseño hacia una propuesta funcional, contextualizada y viable, asegurando que el equipamiento gastronómico no solo resuelva problemáticas existentes como la informalidad, la falta de infraestructura y la desorganización espacial, sino que también potencie el valor cultural y turístico del sector.

Tabla 11

Requerimientos para el equipamiento

	REQUERIMIENTOS	CONDICIONANTES	DETERMINANTES
Requerimientos generales de localización y entorno	Conectividad vial	X	
	Proximidad a la plaza central		X
	Relación con flujos peatonales	X	
	Integración con el entorno urbano		X
	Accesibilidad universal	X	X
Infraestructura y condiciones básicas	Disponibilidad de agua potable		X
	Sistema de alcantarillado		X
	Energía eléctrica		X
	Manejo de residuos	X	
	Protección climática		X

Requerimientos funcionales y espaciales	Áreas de preparación de alimentos		X
	Espacios de venta organizados		X
	Zonas de consumo (comedor)		X
	Circulaciones claras y diferenciadas	X	
	Espacios de almacenamiento	X	
Requerimientos socio culturales	Integración de gastronomía local		X
	Espacios para interacción social	X	
	Identidad cultural en el diseño		X
	Flexibilidad para eventos	X	
Requerimientos técnicos y operativos	Ventilación adecuada		X
	Iluminación natural y artificial	X	
	Seguridad y control de accesos		X
	Facilidad de mantenimiento	X	

Nota: Elaboración propia, 2026.

Programa Arquitectónico

El programa arquitectónico del centro gastronómico cultural se define a partir del análisis de usuarios, las dinámicas existentes en la parroquia San Buenaventura y las condiciones del terreno disponible, el cual cuenta con una superficie aproximada de 15.000 m².

La propuesta no plantea una ocupación total del lote, sino una implantación estratégica que prioriza el equilibrio entre áreas construidas y espacios abiertos. Este enfoque busca generar un proyecto permeable, que se integre al entorno urbano inmediato y que funcione como una extensión del espacio público, mediante la incorporación de recorridos peatonales, plazas y áreas de estancia que estructuran un boulevard gastronómico.

El proyecto se estructura en torno a cinco núcleos fundamentales: administrativo, educativo, gastronómico, de servicios y técnico. El corazón de la propuesta es el área gastronómica, donde convergen la elaboración, venta y degustación de alimentos. Este eje se ve respaldado por los sectores administrativo y educativo, mientras que las áreas técnicas y de servicios aseguran que el complejo funcione correctamente.

Para enriquecer la experiencia, se integran espacios al aire libre diseñados no solo como zonas de tránsito, sino como puntos de encuentro social y permanencia. Finalmente, la organización espacial prioriza una segregación estratégica de flujos (visitantes, empleados y logística), garantizando así una operatividad eficiente, mayores estándares de higiene y un entorno seguro para todos los usuarios. En conjunto, el programa arquitectónico responde a la necesidad de ordenar la actividad gastronómica existente, mejorar las condiciones espaciales de los actores involucrados y consolidar un equipamiento que potencie el valor cultural y turístico del sector

Tabla 12

Programa Arquitectónico

PROGRAMA ARQUITECTÓNICO		
Zona: Administración		
Área	Ambiente	Superficie (m2)
Ingreso	Recepción general	11.2
Dirección	Oficina dirección	27.3
	Baño	2.30

Zona: Gastronómica		
Área	Ambiente	Superficie (m2)
Gastronomía	Standes de comida	714.26
	Área de mesas	1000.65
Zona: Servicios		
Área	Ambiente	Superficie (m2)
Sanitarios	Baños sector A	40.76
	Baños sector B	40.76
	Baños sector C	40.76
	Baños sector D	40.76
Salud	Enfermería	21.11
	Atención	7.0
	Baño	2.6
Total		95.6 m2
Zona: Técnica		
Área	Ambiente	Superficie (m2)
Personal	Vestidores	60.0
Logística	Andenes descarga	81.0
	Lavado platos	24.0
Residuos	Cuarto basura	27.0
Almacenamiento	Cámaras frías	50.0
	Almacén	28.0

Zona: Educativa		
Área	Ambiente	Superficie (m2)
Talleres	Taller de Cocina	60.83
	Taller Agrícola	43.73
Práctica	Huertos	194.75
Cultural	Sala de exposición e información	102.32
Zona: Espacios Exteriores		
Requerimientos técnicos y operativos		
Parqueo	40 plazas	839.0
Total Aproximado		4.653 m2

Nota: Elaboración propia, 2026.

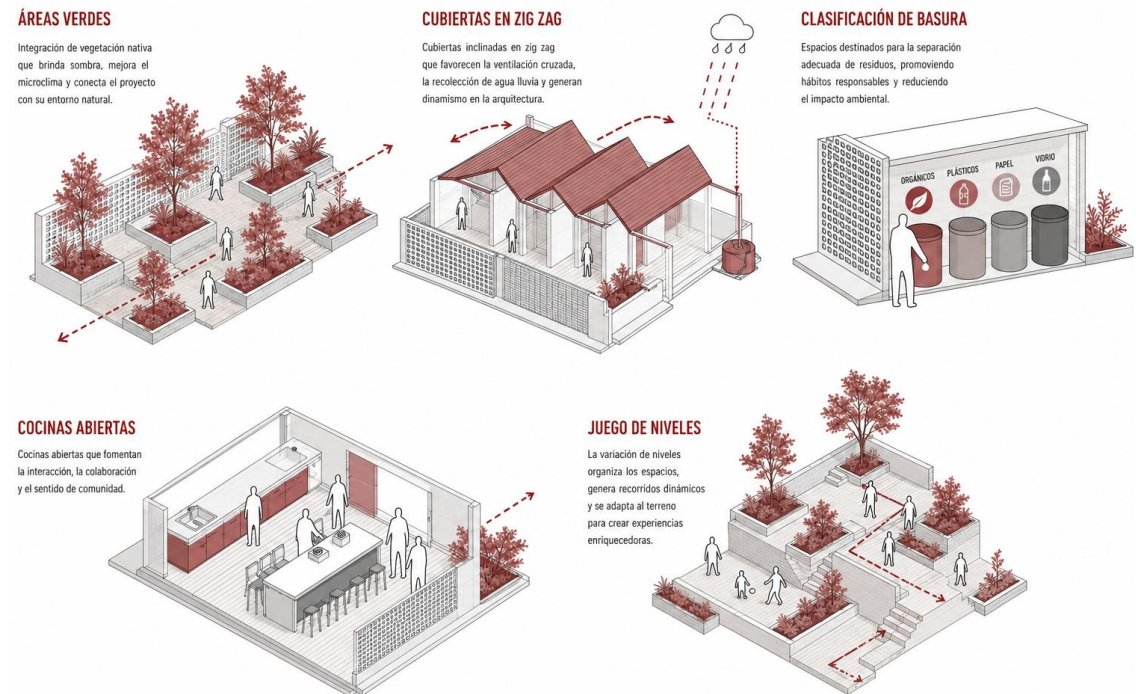
Estrategias Proyectuales

Las estrategias proyectuales son criterios y decisiones de diseño que orientan la organización espacial, funcional y formal de una propuesta arquitectónica, tomando en cuenta las condiciones del contexto, las necesidades de los usuarios y los objetivos del proyecto, como señala Montaner (2014) “Las estrategias proyectuales permiten estructurar el proyecto a partir de conceptos y dinámicas espaciales que responden al lugar y a las actividades humanas”.

Por lo tanto, a partir del análisis de los referentes arquitectónicos seleccionados, se identificaron diversas estrategias proyectuales las cuales van a ser tomadas en cuenta para el desarrollo de la propuesta. Estas estrategias están relacionadas con la organización espacial, la integración del espacio público, la circulación y la relación entre gastronomía y cultura. A continuación, se muestra una síntesis de las estrategias proyectuales tomadas mediante diagramas conceptuales.

Figura 71

Estrategias de diseño



Nota: Elaboración propia, 2026.

Concepto Arquitectónico

El concepto del proyecto surge a partir de la idea “Recorrido gastronómico”, entendiendo la gastronomía no solo como una actividad de consumo, sino como una experiencia social y cultural vinculada al espacio público.

La propuesta busca generar un eje peatonal dinámico que permita recorrer, descubrir y permanecer en el proyecto, esto a través de espacios abiertos, áreas verdes y zonas de encuentro, los cuales fortalezcan la interacción entre usuarios y la identidad local de San Buenaventura. Por lo tanto, el proyecto se desarrolla a través de esta idea en donde la circulación se convierte en el elemento articulador entre la gastronomía, la cultura y la comunidad.

Figura 72

Esquema concepto proyectual



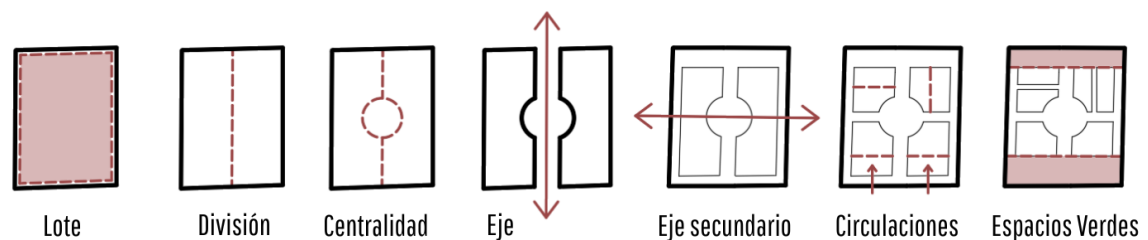
Nota: Elaboración propia, 2026.

Proceso de diseño

El proceso de diseño parte de la comprensión del lote como un espacio articulador dentro del contexto urbano y cultural de San Buenaventura. A partir de una geometría rectangular, se establece un eje central que organiza la circulación peatonal y conecta los diferentes espacios del proyecto. La centralidad genera un nodo principal de encuentro que funciona como elemento integrador y distribuidor de actividades.

Figura 73

Proceso de diseño



Nota: Elaboración propia, 2026.

Propuesta

A continuación, se presenta la tabla de lineamientos de diseño, elaborada a partir del análisis de campo y del levantamiento de información realizado en el mercado. En ella se establecen los parámetros que fundamentan la propuesta arquitectónica, considerando aspectos como la afluencia de usuarios en hora pico, la

cantidad de vendedores, el número y tipología de puestos gastronómicos, así como los requerimientos técnicos necesarios para su correcto funcionamiento

Tabla 13

Lineamientos de diseño

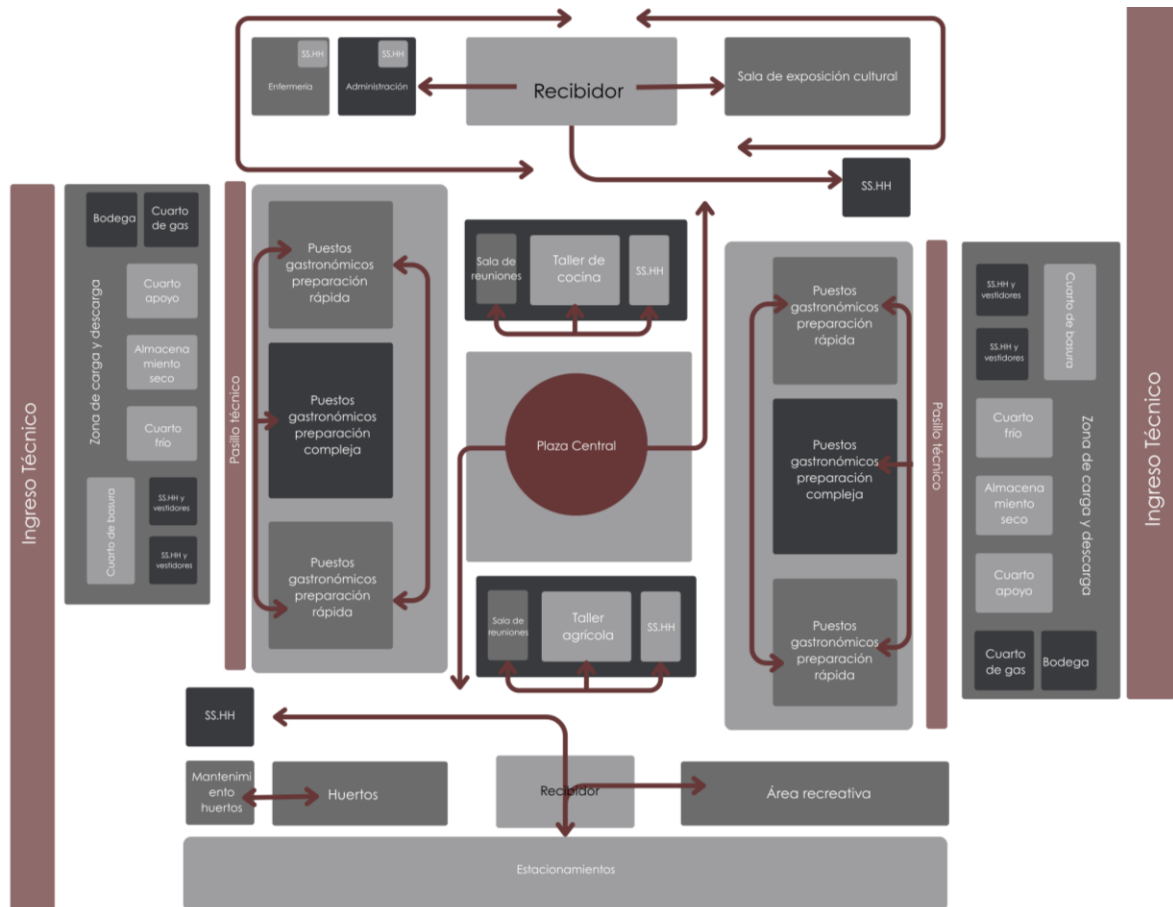
LINEAMIENTOS DE DISEÑO	
Hora pico	12:00-3:00 pm
# Personas	350 personas
# Vendedores	55 personas (47 actuales) repartidos en los 19 puestos
# Puestos	20 puestos (19 levantados)
Puestos Gastronómicos	3 tipologías • 10 puestos de preparación compleja (cuy, caldo de gallina, fritada, hornado, yaguarlocro) • 8 puestos de preparación rápida (empanadas, morocho, colada, tortillas, mote, choclos, jugos) • 2 puestos de bebidas y refrescos
Lógica de funcionamiento técnico	Espacios • Carga y Descarga • Almacenamiento (productos secos, utensilios, insumos generales) • Cuarto de refrigeración • Zona de apoyo (Lavado de productos, utensilios) • Cuarto de basura (ventilación, acceso rápido a descarga, separación de residuos) • Cuarto mantenimiento (tableros, bombas)

Nota: Elaboración propia, 2026.

A continuación, se muestran distintos lineamientos que se se muestra un diagrama de zonificación de los espacios en la propuesta. La propuesta se desarrolla a partir de tres niveles distintos en los cuales se juega con la topografía para mostrar atmósferas distintas.

Figura 74

Diagrama de espacios



Nota: Elaboración propia, 2026.

Para visualizar la memoria arquitectónica véase en **ANEXOS**

4.3. Verificación de pregunta de investigación-hipótesis o idea a defender

El diseño del centro gastronómico cultural permitió mejorar las condiciones espaciales dentro del sitio de intervención. Los actores involucrados en la actividad culinaria fueron beneficiados, debido a que los espacios destinados a la propuesta coadyuvaban a la difusión cultural y gastronómica del lugar, además de mejorar de manera significativa las condiciones de funcionamiento, ya que la que se organizan los espacios permite fluidez en el tránsito de usuarios, vendedores y personal de servicio. De igual forma, la incorporación de espacios culturales, huertos

demostrativos, talleres y zonas de permanencia permite elevar los conocimientos tradicionales del lugar y fortalecer la identidad cultural a través de la práctica

De igual forma, el proyecto demuestra que la gastronomía puede funcionar como un elemento que articula y guía el desarrollo local, cuando este es complementado con la infraestructura adecuada, identidad cultural y estrategias de sostenibilidad.

Esta propuesta permite responder a las necesidades que se detectaron en el sector en la etapa de observación y análisis, y de esta manera desarrollar un equipamiento que permita mejorar la dinámica económica, turística y cultural y así mejorar y revalorizar sus tradiciones culinarias. Por lo que se verifica que la idea de diseñar un Centro Gastronómico Cultural como mecanismo de fortalecimiento cultural, resulta viable y beneficiosa para la comunidad local.

CAPITULO IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. Conclusiones

El desarrollo del presente proyecto integrador permitió identificar a la parroquia de San Buenaventura como un nodo gastronómico, el cual ha ido adquiriendo mayor importancia conforme ha pasado el tiempo, esto debido a que el cantón de Latacunga se caracteriza por su producción agrícola, por su tradición culinaria y por su actividad turística, sin embargo, la problemática que se identificó en la investigación fue que la demanda no ha sido acompañada con una infraestructura adecuada para el sector, por lo que en el sector se han identificado problemáticas respecto a la organización espacial, movilidad, capacidad de atención y calidad de la experiencia del usuario.

El análisis del contexto a través de fichas de observación permitió identificar condiciones clave para el desarrollo del proyecto como la alta presencia de turistas los fines de semana y feriados, la presencia de dinámicas comerciales informales y la falta de espacios públicos estructurados que articulen la actividad gastronómica. Las estrategias propuestas no sólo cumplen con el correcto funcionamiento, sino que a su vez mejora la experiencia del usuario ya que permite que el lugar tenga identidad propia

El estudio de referentes arquitectónicos aportó criterios fundamentales relacionados con la organización mediante patios centrales, la flexibilidad de los espacios gastronómicos y la integración entre áreas de producción, consumo y encuentro social. Finalmente, la propuesta del centro gastronómico se configura como una respuesta que integra arquitectura, cultura y gastronomía local, desarrollándose como un equipamiento que logra ordenar las dinámicas existentes y de esta manera potenciar el turismo y la identidad que posee la parroquia San Buenaventura.

4.2. Recomendaciones

El desarrollo de equipamientos gastronómicos en espacios donde existe un componente cultural y tradicional como San Buenaventura, debe partir inicialmente desde un entendimiento sobre las dinámicas productivas, culturales y turísticas que caracterizan al lugar. Ya que, de esta forma al desarrollar una propuesta, las ideas que se tengan sobre esta deben mantener la identidad del lugar, y fusionar el espacio de manera que se sienta propio y no robe la experiencia tradicional del lugar, en el que se manejan sensaciones diferentes, las cuales se deben estudiar y mejorar.

De igual forma, es bastante importante que el diseño arquitectónico mantenga criterios de flexibilidad, y adaptabilidad, lo cual permite responder a variaciones que existe en este lugar en períodos de alta afluencia de personas, como en sus festividades. Pues, el desarrollo de espacios modulares permite zonas abiertas las cuales podrán ser transformadas en un futuro si así se requiere, y de esta manera mejorar la experiencia del usuario en el lugar contribuye a mejorar el funcionamiento operativo y la experiencia del usuario.

Desde un enfoque proyectual, se recomienda integrar estrategias bioclimáticas pasivas y activas, con el fin de mejorar la identidad cultural, y obtener un confort ambiental para el usuario, coadyuvando al cuidado del medio ambiente. Pues gracias a estas estrategias pasivas, en las que se utiliza material local, se puede reinterpretar elementos vernáculos en propuestas modernas, las cuales mantengan un vínculo entre lo tradicional y moderno.

MATERIALES DE REFERENCIA

Referencias Bibliográficas

- ARCSA. (2023). *Normativa Técnica Sanitaria Sustitutiva para alimentos procesados, establecimientos y alimentación colectiva* (Resolución ARCSA-DE-2022-016-AKRG ed.). <https://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>
- Aguagallo, C. F. I., & Barral, O. P. (2022). Modelo de gestión empresarial para el patrimonio alimentario. *Contabilidad y Negocios*, 17(33), 141–166. <https://doi.org/10.18800/contabilidad.202201.006>
- Aguinaga Bósquez, R., & Pérez Barral, O. (2022). Problemas de convivencia ciudadana a partir del comercio informal en espacios públicos. *Revista Uniandes Episteme*, 9(3), 410-426.
- Aguirre-Sosa, J., Dextre, M. L., & Vargas-Merino, J. A. (2024). Ancestral flavors of the gastronomy of Catacaos in Peru: A revaluation and rescue. *Research Square*. <https://doi.org/10.21203/rs.3.rs-5292950/v1>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación* (Sexta ed.). Caracas, Venezuela: Editorial Episteme, C.A. https://tauniversity.org/sites/default/files/libro_el_proyecto_de_investigacion_de_fidias_g_arias.pdf
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial del Ecuador. https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2016). *Ley Orgánica de Cultura*. Registro Oficial del Ecuador, Quito. https://www.presidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2017/08/a2_LEY_ORGANICA_DE_CULTURA_julio_2017.pdf
- Bonilla Veloz , S. E., Franco Pérez, A. F., & Ortiz Miranda, J. A. (2023). Desarrollo de estrategias para el turismo comunitario. *Universidad y Sociedad*, 15(S2), 634-643.
- Cabezas, L. T. (2022). Estado de la cuestión sobre la gestión pública del turismo gastronómico en Ecuador: avances al 2020 y áreas pendientes de atención para su desarrollo. *Tourism & Heritage Journal*, 3, 101–118. <https://doi.org/10.1344/thj.2021.3.7>
- Cahimuel, L. A., & Gispert, L. I. D. (2021). Estrategia de turismo comunitario sostenible para el desarrollo local. *Comunidad San Miguel Bajo, Otavalo*,

Ecuador. Revista Científica ECOCIENCIA, 8(3), 57–79.
<https://doi.org/10.21855/ecociencia.83.498>

Calderón Quispe, A., & Cornejo Chávez, M. (2021). *Centro gastronómico como espacio de difusión del arte culinario en la ciudad de Arequipa* [Tesis de pregrado, Universidad César Vallejo].

Canales-Gutiérrez, Á., & Vizcarra, M. Y. P. (2024). Turismo rural en comunidades quechuas en el lago Titicaca: una alternativa para mejorar ingresos económicos. PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, 22(2), 339–355.
<https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.023>

Candela Dávila, C. M., & Peña Gallo, A. L. (2025). *Centro gastronómico en el distrito de San Borja, Lima* [Tesis de pregrado, Universidad Ricardo Palma].

Cartay, R., Poveda, E., & Buzetta, M. (2021). Estrategias de reactivación de economías deprimidas con base en el desarrollo de cocinas. Agroalimentaria, 27(52), 37–53. <https://doi.org/10.53766/agroalim/2021.27.52.03>

Castellón-Valdez, L., Quiroga-Dallos, I., & Espinel-Suares, A. (2022). Turismo y agricultura: una relación lógica desde la concepción de la gastronomía como un proceso integral. Agroalimentaria, 28(54), 67–81.
<https://doi.org/10.53766/agroalim/2022.28.54.05>

Ching, F. (2015). *Arquitectura, Forma, Espacio y Orden*. Editorial Gustavo Gili.

Contreras, D. D. J. (2023). Reseña: Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Revista Culturales, 11, 1–7. <https://doi.org/10.22234/recu.20231101.re093>

Defaz Defaz, D., & Loma Sangopanta, E. (2022). *Caracterización económica y productiva de la parroquia San Buenaventura, Cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi 2022*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi.

Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: global trends, sustainability challenges, and research directions (2010–2025)—A comprehensive review. Gastronomy, 4(1), 4.
<https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>

Ferrat-Machado, S., Cruz, R. E. H., & Lugo, E. I. J. E. (2025). Transformaciones de las prácticas alimentarias en Zinacantán, Chiapas. Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional. <https://doi.org/10.24836/es.v35i66.1671>

Fernandes, G. P., Costa, A., & Cerveira, R. (2024). Gastronomic identity and the role of the confraternities in the valorisation of local products. European Countryside, 16(1), 151–167. <https://doi.org/10.2478/euco-2024-0009>

- Flick, U. (2015). *El diseño de la Investigación Cualitativa*. (T. del Amo, & C. Blanco, Trads.) Madrid: Ediciones Morata. Obtenido de https://edmorata.es/wp-content/uploads/2020/06/Flick.DiseñoInvestigacionCualitativa.PR_.pdf
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. doi:<https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- Gehl, J. (2014). *Ciudades para la gente*. Buenos Aires: Ediciones Infinito. https://caeau.com.ar/wp-content/uploads/2018/10/cities_for_people-_spanish_final_ss2.pdf
- Giraldo, J. D. (2015). *La investigación en los campos de la Arquitectura*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia.
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Latacunga. (24 de Abril de 2025). *Ordenanza que aprueba la actualización del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial y el Plan de Uso y Gestión de Suelo del cantón Latacunga*. https://latacunga.gob.ec:https://esacc.corteconstitucional.gob.ec/storage/api/v1/10_DWL_FL/eyJjYXJwZXRhIjoicm8iLCJ1dWlkIjoibGM4N2NkZWQtYzY5My00NjM4LWIwOTAtZDU1OTMyZmQwYjZmLnBkZiJ9
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Latacunga. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Cantón Latacunga 2020-2040*. Latacunga. <https://movilidadlatacunga.gob.ec/content/uploads/2025/04/PDOT-LATACUNGA-2020-2040-ALINEACION-PND-6-comprimido-2.pdf>.
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (February de 2006). How Many Interviews Are Enough?: An Experiment with Data Saturation and Variability. *Field Methods*, 25. doi:10.1177/1525822X05279903
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, M. d. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). México D.F., México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES. Obtenido de https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Inter Press Service. (2000). *(Arte y Cultura) AMERICA LATINA: La gastronomía como patrimonio cultural*. Ipsnoticias.net: https://ipsnoticias.net/2000/01/arte-y-cultura-america-latina-la-gastronomia-como-patrimonio-cultural/?utm_source=chatgpt.com
- Knežević, M., Vujko, A., & Borovčanin, D. (2025). Community-centered farm-based hospitality in agriculture: fostering rural tourism, well-being, and sustainability. *Agriculture*, 15(15), 1613. <https://doi.org/10.3390/agriculture15151613>

- Macías, L. del R. M., Cedeño, I. V. H., Velásquez, R. B. Z., & Cabrera, F. J. Z. (2024). Identification of the predominant gastronomic culture in Isla Trinitaria - South of Guayaquil. *Espiraes Revista Multidisciplinaria de Investigación*, 8(50), 26–34. <https://doi.org/10.31876/er.v8i50.868>
- Mariano, M. C. J., Jerez, C. M. M., & Anchatuña, D. I. V. (2022). Creation of an agrotourism operator to strengthen the tourism sector in the canton of San Pedro Pelileo. *ESPOCH Congresses The Ecuadorian Journal of S T E A M*. <https://doi.org/10.18502/epoch.v2i6.12217>
- Medina, X. (2017). Reflexiones sobre el patrimonio y la alimentación desde las perspectivas cultural y turística. *Anales de Antropología*, 51(2), 106-113. doi:<https://doi.org/10.1016/j.anthro.2017.02.001>
- Ministerio de Desarrollo Urbano y Vivienda. (2015). *Norma Ecuatoriana de la Construcción*. <https://www.mit.gob.ec/norma-ecuatoriana-de-la-construccion/>
- Ministerio de Turismo del Ecuador. (2018). *Reglamento turístico de alimentos y bebidas*. Quito: Gobierno del Ecuador. <https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2021-09/7.%20Reglamento%20Alimentos%20y%20Bebidas.pdf>
- Montaner, J. M. (2014). *Del diagrama a las experiencias, hacia una arquitectura de la acción*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Neira, C. B., & Fernández, J. I. P. (2025). La investigación sobre la demanda del turismo gastronómico: conocimientos previos y evolución temática. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 23(1), 119–134. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2025.23.008>
- Organización Mundial del Turismo & Basque Culinary Center. (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid, España: Organización Mundial del Turismo. doi:<https://doi.org/10.18111/9789284420995>
- Osorio, S. (12 de Noviembre de 2016). Buenaventura vive de la fe y de la buena gastronomía. *El Telégrafo*. Obtenido de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional-centro/1/buenaventura-vive-de-la-fe-y-de-la-buena-gastronomia>
- Panchi, M. T. (2022). *San Buenaventura: Tierra de Fe, Arte, Cultura y Tradición*. Latacunga: Cotopaxi. <https://www.calameo.com/read/007127360017b2c873c69>
- Passel, J. S., & Kramer, S. (21 de Agosto de 2025). *What the data says about immigrants in the U.S.* (P. R. Center, Editor) Pewresearch.org: <https://www.pewresearch.org/short-reads/2025/08/21/key-findings-about-us-immigrants/>

- Pérez, J. A. E., Rateike, L. Á., Leyva, F. J. R., Vázquez, E. P., & Garcia, R. M. H. (2024). Current trends in tourism and gastronomy: an analysis in urban and rural environments. *International Journal of Religion*, 5(7), 543–554. <https://doi.org/10.61707/qzb5b928>
- Quezada, A. R. C., & Castillo-Ortiz, I. (2024). La sostenibilidad en los estudios del turismo gastronómico: una revisión sistemática de literatura. *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 22, 595–614. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2024.22.039>
- Quezada-Sarmiento, P. A., & Chango-Cañaveral, P. M. (2025). The role of gastronomy as a cultural and touristic identity in Quito's Historic Center. *Journal of Posthumanism*, 5(5). <https://doi.org/10.63332/joph.v5i5.1804>
- Quishpe, J. D. G., Quijosaca, R. S. O., Vaca, D. M. G., & Tixi, J. A. M. (2021). Patrimonio alimentario y turismo cultural en el cantón Guamote provincia de Chimborazo. *AlfaPublicaciones*, 3, 115–125. <https://doi.org/10.33262/ap.v3i3.1.82>
- Redacción Regional Centro. (06 de Abril de 2014). San Buenaventura vive de los rituales y de los platos típicos. *El Telégrafo*. <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/regional/1/san-buenaventura-vive-de-los-rituales-y-de-los-platos-tipicos>
- Reinoso, N. G., González, G. B., & Alfonso, R. A. (2022). Tourism and gastronomic offers as a product for the local development of the Chone canton, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 18(1), 74–86. <https://doi.org/10.4067/s0718-235x2022000100074>
- Riaño, C. P. Q., Riaño, E. H. T. Q., & Torres, E. B. (2022). Economía solidaria y desarrollo rural integral en el municipio de Pauna Boyacá. *Revista Boletín Redipe*, 11(9), 139–156. <https://doi.org/10.36260/rbr.v11i9.1887>
- Rodas, A., Benavides, L., Ango, S. A. A., Ayala, A. I. A., Guamán-Guevara, A. R., & Guamán-Guevara, F. (2024). Understanding motivational determinants of gastronomic tourism during peak seasons. *Miscellanea Geographica*, 28(3), 101–111. <https://doi.org/10.2478/mgrsd-2023-0036>
- Rodríguez, D., Barquín, R. del C. S., Castrejón, Y. D. P., & Cruz, A. D. (2024). El concepto de patrimonio biocultural y su aplicación en el turismo: una revisión sistemática de la literatura. *Caderno Virtual de Turismo*, 1(1), 93–110. <https://doi.org/10.18472/cvt.24n1.2024.2120>
- Salazar Haro, E. A. (2025). *Diseño arquitectónico de un centro gastronómico en la cabecera cantonal de Píllaro, Tungurahua* [Trabajo de titulación, Universidad Técnica de Ambato].

- Sifuentes Revilla, M. (2020). *Centro gastronómico y turismo vivencial como estrategia de integración cultural y urbana* [Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].
- Sosa-Sosa, M. E., & Thomé-Ortíz, H. (2021). Memoria alimentaria, nostalgia y tiempo libre: una aproximación a la oferta culinaria tradicional del Centro Histórico de Quito. *Estudios Sociales Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*. <https://doi.org/10.24836/es.v31i58.1098>
- Tosca, D. R. O., Rincón-Molina, C. I., Baptista, A., & Notario-Priego, R. (2024). Perspective chapter: development of business in rural southeastern Mexican communities and environmental awareness. In *IntechOpen eBooks*. IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.1007675>
- Torres, L. I. M., Melo, C. L. O., & Ortiz, L. (2023). Estrategias para el desarrollo turístico: caso Gachantivá Boyacá-Colombia. *Revista de Gestão e Secretariado*, 14(8), 14672–14691. <https://doi.org/10.7769/gesec.v14i8.2708>
- UNESCO. (2003). *El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. [Ich.unesco.org: https://ich.unesco.org/es/convención#part3](https://ich.unesco.org/es/convención#part3)
- Yábar, D. C. P.-B., & Machado, J. J. G. (2024). Competences that affect the gastronomic entrepreneur for a proper business management. *International Entrepreneurship and Management Journal*, 21(1). <https://doi.org/10.1007/s11365-024-01041-w>
- Yeang, K. (2000). *The Green Skyscraper: The Basis for Designing Sustainable Intensive Buildings*. Prestel Pub.
- Zumthor, P. (2006). *Atmósferas*. (P. Madrigal, Trad.) Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili.

Anexos

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

VISITANTES

Objetivo:

Analizar la percepción, uso y nivel de satisfacción de los usuarios respecto al espacio público y a la actividad gastronómica, identificando problemas, hábitos de consumo y expectativas de mejora.

Nombre:	José Castro	Género:
Ocupación:	Méi	☒ Masculino
Fecha:	19/04/2026:	☐ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Con qué frecuencia visita la plaza o este sector y qué actividades realiza principalmente?
Visito el sector con frecuencia de 3-4 veces mensuales y principalmente hago uso de las atracciones del sitio, consumo comida local y visito la iglesia del parque central.
- 2 ¿Suele consumir alimentos en la zona? ¿Cómo calificaría la experiencia (comodidad, higiene, organización)?
Sí, consumo alimentos en la zona. Existe una buena distribución de espacios para los distintos locales de comida (que asumo serán propios o arrendados). La organización es buena, la higiene visible es adecuada y la comodidad podría mejorar con algún espacio específico donde todos los vendedores de alimentos puedan tener sus productos, estando más cerca unos de los otros; formando alguna plaza de comida o algo similar
- 3 ¿Qué problemas ha observado en el espacio público relacionados con la venta de comida?
No hay un problema visible urgente; sin embargo, un posible problema sería que los locales de comida están muy dispersos e incluso ocupando parte de la plaza principal, donde debería ser de uso de los visitantes exclusivo.
- 4 ¿Le gustaría contar con un espacio organizado y adecuado para el consumo de alimentos? ¿Por qué?
Sí. Porque sería la mejor manera de poder tener un espacio público más atractivo visualmente, además de aumentar la comodidad de los visitantes; mejorando la experiencia totalmente
- 5 ¿Qué características considera importantes en un lugar destinado a la gastronomía y encuentro social?
Que sea un espacio abierto, con espacio suficiente para cada local de comida y clientela. Que sea un espacio ordenado, limpio e incluso estético visualmente; eso generaría un poco más de orden y concurrencia.
- 6 ¿Cómo influye este espacio en su percepción de la parroquia San Buenaventura?
Al momento, va acorde a lo que es el concepto general de la parroquia, un espacio artesanal y tradicional; por lo que es esperable que no se vea un orden y modernidad total.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Objetivo:

Analizar la percepción, uso y nivel de satisfacción de los usuarios respecto al espacio público y a la actividad gastronómica, identificando problemas, hábitos de consumo y expectativas de mejora.

Nombre:	David Zambrano	Género:
Ocupación:	Estudiante	☒ Masculino
Fecha:	19/04/2026:	☐ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Con qué frecuencia visita la plaza o este sector y qué actividades realiza principalmente?
Visito la plaza los fines de semana, principalmente para pasear y en ocasiones comprar comida.
- 2 ¿Suele consumir alimentos en la zona? ¿Cómo calificaría la experiencia (comodidad, higiene, organización)?
Sí, consumo alimentos ocasionalmente. La experiencia es regular: hay variedad de comida, pero a veces falta organización y la higiene podría mejorar en algunos puestos.
- 3 ¿Qué problemas ha observado en el espacio público relacionados con la venta de comida?
He notado desorden en la ubicación de los vendedores, acumulación de basura, falta de control sanitario y en algunos casos congestión de personas.
- 4 ¿Le gustaría contar con un espacio organizado y adecuado para el consumo de alimentos? ¿Por qué?
Sí, porque mejoraría la comodidad, la higiene y la seguridad, además de brindar una mejor experiencia tanto para los visitantes como para los vendedores.
- 5 ¿Qué características considera importantes en un lugar destinado a la gastronomía y encuentro social?
Que sea limpio, bien organizado, con áreas de descanso, buena ventilación, variedad gastronómica, seguridad, servicios básicos y espacios agradables para compartir.
- 6 ¿Cómo influye este espacio en su percepción de la parroquia San Buenaventura?
Influye bastante, ya que da una imagen de la organización y cultura del lugar. Si el espacio está cuidado y ordenado, genera una percepción positiva; caso contrario, puede afectar la imagen de la parroquia.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
VISITANTES

Objetivo:

Analizar la percepción, uso y nivel de satisfacción de los usuarios respecto al espacio público y a la actividad gastronómica, identificando problemas, hábitos de consumo y expectativas de mejora.

Nombre:	Alba Meneses	Género:
Ocupación:	Docente	☐ Masculino
Fecha:	19/04/2026:	☒ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Con qué frecuencia visita la plaza o este sector y qué actividades realiza principalmente?
Sí, una vez al mes. Para consumir alimentos.
- 2 ¿Suele consumir alimentos en la zona? ¿Cómo calificaría la experiencia (comodidad, higiene, organización)?
Sí, creo que falta organización e higiene en algunos lugares.
- 3 ¿Qué problemas ha observado en el espacio público relacionados con la venta de comida?
Creo que existe dificultades al estar los alimentos expuestos al ambiente, esto podría ocasionar contaminación de los mismos
- 4 ¿Le gustaría contar con un espacio organizado y adecuado para el consumo de alimentos? ¿Por qué?
Sí, sería importante ya que muchas personas ayuden a este lugar y una mejor organización ayudará a mejorar la experiencia en el lugar.
- 5 ¿Qué características considera importantes en un lugar destinado a la gastronomía y encuentro social?
Debería tener los espacios adecuados de esparcimiento de acuerdo con los diferentes grupos etarios, permitiendo que tengan momentos de interacción social.
- 6 ¿Cómo influye este espacio en su percepción de la parroquia San Buenaventura?
Se debe rescatar el valor de lo que representa la plaza para la ciudad, por las múltiples actividades que ahí se desarrollan. Esto permitiría que el número de visitantes aumente, generando mayores ingresos para los habitantes del lugar.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

VISITANTES

Objetivo:

Analizar la percepción, uso y nivel de satisfacción de los usuarios respecto al espacio público y a la actividad gastronómica, identificando problemas, hábitos de consumo y expectativas de mejora.

Nombre:	Samantha Castellano	Género:
Ocupación:	Estudiante	☐ Masculino
Fecha:	19/04/2026:	☒ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Con qué frecuencia visita la plaza o este sector y qué actividades realiza principalmente?
Visitó 1 vez al mes y voy a comer.
- 2 ¿Suele consumir alimentos en la zona? ¿Cómo calificaría la experiencia (comodidad, higiene, organización)?
sí, comodidad poco satisfactoria, higiene mala, organización regular
- 3 ¿Qué problemas ha observado en el espacio público relacionados con la venta de comida?
Mala organización, distribución e higiene
- 4 ¿Le gustaría contar con un espacio organizado y adecuado para el consumo de alimentos? ¿Por qué?
Sí, porque me sentiría más cómoda, con calma y seguridad en relación a la calidad de los alimentos
- 5 ¿Qué características considera importantes en un lugar destinado a la gastronomía y encuentro social?
Espacios adecuados para el almacenamiento de los alimentos, espacios de servicio al cliente, espacios de limpieza y servicios de baño.
- 6 ¿Cómo influye este espacio en su percepción de la parroquia San Buenaventura?
Siento que le da perspectiva de un lugar muy comercial, lo que limita muchas veces su apertura al turismo por las condiciones, lo que hace que pierda importancia ya que es un lugar tradicional y característico de la ciudad

ANEXO 2 – ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS A ARQUITECTOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
ARQUITECTOS

03/05/2026

Objetivo:
Recopilar criterios técnicos y proyectuales para el diseño de un centro gastronómico cultural, en función de la organización espacial, funcionalidad y relación con el contexto urbano.

Nombre:	Elian Salazar	Género:
Ocupación:	Arquitecto	☒ Masculino
Edad:	24	☐ Femenino

Preguntas:

- ¿Qué criterios considera fundamentales para el diseño de un equipamiento gastronómico en espacio público o urbano? Considero que el criterio primordial es la permeabilidad del proyecto hacia la ciudad, asegurando que el equipamiento no actúe como una barrera, sino como un articulador social. Es fundamental definir claramente los servicios ofrecidos y las dinámicas que se pretenden incentivar o reforzar en el entorno. Asimismo, el diseño debe partir de un análisis profundo de los diversos perfiles de usuario para garantizar que el espacio responda a sus necesidades funcionales y de apropiación.
- ¿Cómo debería organizarse espacialmente un centro gastronómico para garantizar funcionalidad y flujo eficiente de usuarios? La organización debe basarse en una zonificación técnica rigurosa, donde las áreas de trabajo (cocinas y servicios) estén claramente delimitadas y conectadas de forma eficiente con las zonas de abastecimiento. Por otro lado, las áreas de comensales deben ser amplias y contar con un diseño bioclimático que las proteja de la incidencia directa del sol y las corrientes de viento. La clave reside en proyectar recorridos directos y generosos que eviten cruces innecesarios entre el personal de servicio y el flujo de los comensales.
- ¿Qué estrategias arquitectónicas permitirían integrar este tipo de equipamiento con el contexto urbano existente? La integración se logra mediante un diálogo entre la volumetría y el entorno local, utilizando materiales y sistemas constructivos propios de la región para dar coherencia estética y técnica. Es necesario realizar estudios de asoleamiento y vientos para decidir de manera estratégica hacia dónde se abre o se cierra el edificio. Además, la implementación de ventilación cruzada y la dotación de instalaciones técnicas adecuadas a la demanda actual permiten que el edificio sea funcional sin agredir el tejido urbano preexistente.
- ¿Cómo se pueden incorporar criterios de sostenibilidad en el diseño de espacios gastronómicos? La sostenibilidad debe abordarse de forma integral: desde la implementación de sistemas de recolección y tratamiento de aguas lluvia y grasas, hasta el aprovechamiento de la energía solar mediante paneles fotovoltaicos. Es vital el uso de materiales con propiedades térmicas que reduzcan la dependencia de sistemas mecánicos de climatización, así como el diseño de cubiertas que proyecten sombras estratégicas para garantizar el confort higrotérmico. El manejo eficiente de los residuos sólidos es, igualmente, un pilar indispensable en la gestión del edificio.
- ¿Qué errores comunes ha observado en proyectos similares y cómo podrían evitarse? El error más crítico es la desatención a los requerimientos técnicos: instalaciones improvisadas, dimensiones mínimas en áreas de trabajo que provocan hacinamiento y una ventilación nula o deficiente que compromete la higiene. No obstante, el error conceptual más grave es tratar los espacios gastronómicos bajo la lógica de un mercado, tanto en la disposición de sus áreas como en la percepción pública. Esto se evita mediante una planificación profesional que priorice la ergonomía, la organización del mobiliario y el cumplimiento estricto de las normativas de salud y seguridad.
- ¿Cómo diseñar un equipamiento gastronómico que respete y mantenga prácticas tradicionales sin imponer una lógica excesivamente rígida o moderna? Para preservar la esencia del lugar, el diseño debe poner en valor la labor del comerciante y las prácticas gastronómicas tradicionales, dotándolos de áreas acordes a la práctica gastronómica. La estrategia clave es la creación de espacios polivalentes y áreas de adaptabilidad que permitan albergar eventos de diversa índole, atrayendo a distintos grupos etarios. Al ofrecer servicios complementarios a la práctica gastronómica y diseñar zonas que permitan la libre interacción, se logra que la formalización actúe como un catalizador de la vida urbana y no como un factor que la limite.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA

03/05/2026

ARQUITECTOS

Objetivo:

Recopilar criterios técnicos y proyectuales para el diseño de un centro gastronómico cultural, en función de la organización espacial, funcionalidad y relación con el contexto urbano.

Nombre:	Niolas Briceño	Género:
Ocupación:	Arquitecto	☒ Masculino
Edad:	45	☐ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Qué criterios considera fundamentales para el diseño de un equipamiento gastronómico en espacio público o urbano? Considero que un equipamiento gastronómico debe ser, ante todo, un espacio de encuentro. No basta con resolver la función de comer; debe promover interacción social, permanencia y apropiación ciudadana. Por ello, es fundamental priorizar la accesibilidad universal, la flexibilidad de uso, la integración con el entorno urbano y la generación de espacios confortables climáticamente. Además, el proyecto debe fortalecer la identidad local mediante materiales, gastronomía y actividades vinculadas al contexto cultural donde se implanta.
- 2 ¿Cómo debería organizarse espacialmente un centro gastronómico para garantizar funcionalidad y flujo eficiente de usuarios? La organización debe partir de una clara separación entre los flujos de usuarios, personal de servicio y abastecimiento. Los recorridos deben ser intuitivos y permitir que el visitante pueda orientarse fácilmente. Recomiendo disponer los puestos gastronómicos alrededor de espacios comunes de estancia, generando áreas centrales de encuentro. Las zonas de preparación, almacenamiento y gestión de residuos deben mantenerse fuera de las circulaciones principales para evitar conflictos operativos y garantizar una experiencia cómoda para los usuarios.
- 3 ¿Qué estrategias arquitectónicas permitirían integrar este tipo de equipamiento con el contexto urbano existente? La integración urbana se logra cuando el proyecto deja de percibirse como un objeto aislado y se convierte en una extensión de la ciudad. Para ello es importante crear espacios abiertos, conexiones peatonales, áreas verdes y transiciones graduales entre lo público y lo privado. También resulta fundamental utilizar materiales locales, escalas apropiadas y elementos arquitectónicos que dialoguen con la identidad del lugar. Un centro gastronómico debe invitar a entrar incluso a quienes no tienen intención inicial de consumir.
- 4 ¿Cómo se pueden incorporar criterios de sostenibilidad en el diseño de espacios gastronómicos? La sostenibilidad debe abordarse desde el diseño inicial y no como un complemento posterior. Es posible reducir significativamente el impacto ambiental mediante ventilación natural, iluminación pasiva, recolección de agua lluvia, vegetación integrada y selección de materiales de bajo impacto ambiental. Asimismo, es indispensable implementar sistemas de separación de residuos, reciclaje y compostaje, especialmente en proyectos gastronómicos donde la generación de residuos orgánicos es considerable.
- 5 ¿Qué errores comunes ha observado en proyectos similares y cómo podrían evitarse? Uno de los errores más frecuentes es priorizar la imagen arquitectónica sobre la experiencia real de uso. Muchos proyectos gastronómicos terminan siendo espacios visualmente atractivos, pero con problemas de circulación, escasez de áreas de sombra, insuficiente capacidad de mesas o deficiencias en la gestión de residuos y abastecimiento. Otro error común es diseñar espacios rígidos que dificultan la adaptación a diferentes actividades o tipos de usuarios. Estos problemas pueden evitarse mediante un análisis profundo de las dinámicas de uso, una planificación eficiente de los flujos y la incorporación de espacios flexibles capaces de evolucionar con el tiempo.
- 6 ¿Cómo diseñar un equipamiento gastronómico que respete y mantenga prácticas tradicionales sin imponer una lógica excesivamente rígida o moderna? La arquitectura debe funcionar como un soporte para las tradiciones y no como un elemento que las transforme o las limite. En lugar de imponer modelos estandarizados, es importante comprender cómo se desarrollan las prácticas gastronómicas locales, cuáles son sus necesidades espaciales y qué elementos forman parte de su identidad. El diseño debe ofrecer infraestructura adecuada, pero permitiendo que las actividades tradicionales se desarrollen de manera natural. La flexibilidad, el uso de materiales locales y la participación de las comunidades en el proceso de diseño son herramientas fundamentales para preservar la autenticidad cultural y garantizar que el espacio siga siendo un reflejo de quienes lo utilizan.

ANEXO 3 – ENTREVISTAS SEMIESTRUCTURADAS A COMERCIANTES GASTRONOMICOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Objetivo:

Identificar las condiciones reales de trabajo, necesidades, problemáticas y disposición de los comerciantes frente a procesos de formalización y reorganización espacial.

Nombre:	María Pilamonta	Género:
Ocupación:	Vendedora de tortillas de maíz	☐ Masculino
Fecha:	19/04/2026:	☒ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Desde hace cuánto tiempo vende alimentos en este sector y cómo ha sido su experiencia?
Yo llevo trabajando aquí desde hace 20 años y mi experiencia ha sido buena, porque siempre hay gente en el sitio y se vende bastante bien, en especial los fines de semana o cuando hay algún programa.
- 2 ¿Cuáles son las principales dificultades que enfrenta al trabajar en este espacio (infraestructura, servicios, clima, control, etc.)?
El clima a veces es bastante fuerte por el sol, y no hay un lugar en donde establecerse para poder vender los alimentos debido a los permisos
- 3 ¿Qué tipo de mejoras considera necesarias para desarrollar la venta de manera más adecuada y segura?
El clima a veces es bastante fuerte por el sol, y no hay un lugar en donde establecerse para poder vender los alimentos y
- 4 ¿Estaría dispuesto(a) a trasladarse a un espacio organizado como un centro gastronómico? ¿Por qué?
Sí, porque todos los vendedores estaríamos en un solo sitio y todas las personas irían allá y sería todo mucho más ordenado y limpio.
- 5 ¿Qué características cree que debería tener un puesto para la venta de alimentos (ubicación, servicios, tamaño, comodidad)?
Yo considero que lo mas importante es un espacio para poder ubicar las pailas, lavar los platos, un lugar donde la gente se puedan sentar cómodos, y en general infraestructura sanitaria.
- 6 ¿Cómo cree que cambiaría su actividad si tuviera un espacio fijo, organizado y con servicios adecuados?
Sería mucho mejor para las ventas, porque las personas tendrían mas espacio y para nosotros los vendedores sería menos estresante al tener un espacio organizado.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Objetivo:

Identificar las condiciones reales de trabajo, necesidades, problemáticas y disposición de los comerciantes frente a procesos de formalización y reorganización espacial.

Nombre:	Luis Chicaiza	Género:
Ocupación:	Vendedor de fritada	☒ Masculino
Fecha:	19/04/2026	☐ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Desde hace cuánto tiempo vende alimentos en este sector y cómo ha sido su experiencia?
Llevo unos 12 años trabajando aquí. Al inicio era más difícil porque no tenía clientela fija, pero con el tiempo ya la gente me conoce. Se vende mejor los fines de semana o en feriados.
- 2 ¿Cuáles son las principales dificultades que enfrenta al trabajar en este espacio (infraestructura, servicios, clima, control, etc.)?
El principal problema es el sol y la falta de sombra. Tampoco hay agua cerca para lavar bien los utensilios y a veces el espacio es muy reducido cuando hay mucha clientela.
- 3 ¿Qué tipo de mejoras considera necesarias para desarrollar la venta de manera más adecuada y segura?
Sería bueno tener un techo o algo que cubra del sol y la lluvia, y un lugar fijo donde uno pueda trabajar sin estar moviéndose o improvisando.
- 4 ¿Estaría dispuesto(a) a trasladarse a un espacio organizado como un centro gastronómico? ¿Por qué?
Sí me cambiaría, porque sería más ordenado y más cómodo para trabajar. También daría mejor imagen al cliente.
- 5 ¿Qué características cree que debería tener un puesto para la venta de alimentos (ubicación, servicios, tamaño, comodidad)?
Un espacio donde cocinar bien, con agua, desagüe y mesas para los clientes. Ahora la gente come parada o en lugares incómodos.
- 6 ¿Cómo cree que cambiaría su actividad si tuviera un espacio fijo, organizado y con servicios adecuados?
Cambiaría bastante, porque habría más organización y uno trabajaría más tranquilo sin preocuparse por el clima o el espacio.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Objetivo:

Identificar las condiciones reales de trabajo, necesidades, problemáticas y disposición de los comerciantes frente a procesos de formalización y reorganización espacial.

Nombre:	Rosa Toapanta	Género:
Ocupación:	Vendedora de empanadas y jugos	☐ Masculino
Fecha:	19/04/2026	☒ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Desde hace cuánto tiempo vende alimentos en este sector y cómo ha sido su experiencia?
Trabajo desde hace unos 8 años. Ha sido una experiencia regular, porque hay días buenos y días malos, dependiendo de la gente que pase.
- 2 ¿Cuáles son las principales dificultades que enfrenta al trabajar en este espacio (infraestructura, servicios, clima, control, etc.)?
Falta limpieza y servicios básicos. No hay baños cercanos ni agua, y eso afecta tanto a nosotros como a los clientes.
- 3 ¿Qué tipo de mejoras considera necesarias para desarrollar la venta de manera más adecuada y segura?
Mejorar la higiene, tener basureros adecuados y un espacio más organizado para no estar todos amontonados.
- 4 ¿Estaría dispuesto(a) a trasladarse a un espacio organizado como un centro gastronómico? ¿Por qué?
Sí, porque sería más cómodo y daría más confianza a los clientes para comprar.
- 5 ¿Qué características cree que debería tener un puesto para la venta de alimentos (ubicación, servicios, tamaño, comodidad)?
Un puesto con agua, luz y un espacio para preparar los alimentos sin polvo ni contaminación.
- 6 ¿Cómo cree que cambiaría su actividad si tuviera un espacio fijo, organizado y con servicios adecuados?
Sería mejor porque aumentaría la clientela y uno podría trabajar en mejores condiciones.

ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
COMERCIANTES GASTRONÓMICOS

Objetivo:

Identificar las condiciones reales de trabajo, necesidades, problemáticas y disposición de los comerciantes frente a procesos de formalización y reorganización espacial.

Nombre:	Carlos Mullo	Género:
Ocupación:	Vendedor de hornado y tortillas	☒ Masculino
Fecha:	19/04/2026	☐ Femenino

Preguntas:

- 1 ¿Desde hace cuánto tiempo vende alimentos en este sector y cómo ha sido su experiencia?
Llevo más de 15 años en esto. Es un trabajo duro, pero es lo que me ha permitido mantener a mi familia.
- 2 ¿Cuáles son las principales dificultades que enfrenta al trabajar en este espacio (infraestructura, servicios, clima, control, etc.)?
El problema es el espacio reducido y la falta de orden. A veces hay demasiados vendedores en el mismo sitio y no hay control.
- 3 ¿Qué tipo de mejoras considera necesarias para desarrollar la venta de manera más adecuada y segura?
Debería haber una mejor distribución de los puestos y espacios definidos para cada uno.
- 4 ¿Estaría dispuesto(a) a trasladarse a un espacio organizado como un centro gastronómico? ¿Por qué?
Sí me trasladaría, pero dependería del costo del lugar. Si es muy caro, ya no conviene.
- 5 ¿Qué características cree que debería tener un puesto para la venta de alimentos (ubicación, servicios, tamaño, comodidad)?
Espacio amplio para cocinar, buena ventilación y lugares donde los clientes puedan sentarse.
- 6 ¿Cómo cree que cambiaría su actividad si tuviera un espacio fijo, organizado y con servicios adecuados?
Cambiaría porque sería más organizado, pero también habría que ver si todos pueden acceder a ese espacio.

ANEXO 4 – FICHAS DE OBSERVACION

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°2 FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☒	Suficiente ☒
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°1
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Cuy	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Caldo de gallina	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Caldo de pata		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°6
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 2:00 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☐	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☒	Insuficiente ☐
				No existe ☒

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°5
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 2:00 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Chicha de jora	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Jugos	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°9
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil	☒ Bueno	☒ Suficiente	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa)	☐ Regular	☐ Insuficiente	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo	☐ Malo	☐ No existe	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°8
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Tortillas de	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	maiz	No ☐	Media ☐
	No tradicional ☐			Alta ☒

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°3
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☒	Insuficiente ☐	Insuficiente ☒
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°6
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:50 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Hornado	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Empanadas	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Tortillas de maíz		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 11
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☐	Suficiente ☒
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☒	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☐	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☒

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 4
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Fritada	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Chicha de jora	No ☐	Media ☐
	No tradicional ☐	• Mote con chicharrón		Alta ☒

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°7
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:50 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☒	Local fijo ☐	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☐
				No existe ☒

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 10
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Motes	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Colada Morada	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Empanadas		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☐
No ☒	Difusa ☒	No ☐	Encuentro social ☒
	Inexistente ☐		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 13
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☒
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 12
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Motes	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Chicha de jora	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°15
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☒	Insuficiente ☒	Insuficiente ☒
Malo ☒	Local fijo ☒	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 14
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Chaguarmishqui	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Jucho	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Jugo de zambo		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 17
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☒
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 16
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Fritada	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Tortillas de maíz	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°19
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☒
Malo ☒	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°18
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Tortillas de maíz	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Chicha de jora	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Caldos		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°21
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☒
Malo ☒	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 20
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☐	Jugos	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	Ensalada de frutas	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☒			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 23
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☒	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☐	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☒	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°22
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Mote con chicharrón	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Chicha de jora	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°25
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☒
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☒	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☒	Larga ☒

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°24
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Tortillas de maíz	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Caldo de gallina	No ☐	Media ☐
	No tradicional ☐	• Fritada y Mote		Alta ☒

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☐
No ☒	Difusa ☒	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☐		Permanencia prolongada ☒

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 27
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☐	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☒	Insuficiente ☒	Insuficiente ☒
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☒	Si ☒	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☐
No ☐	No ☐	No ☐	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☒
			Alta ☒	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°26
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Tortillas de maíz	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐	• Fritada	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Caldo de gallina		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☐
No ☒	Difusa ☒	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☐		Permanencia prolongada ☒

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°29
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 2:30 PM

Lugar: Plaza Central

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☐	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☒	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☒	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☐	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°28
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 2:30 PM

Lugar: Plaza Central

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☐	• Chicha de jora	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☒	• Jugo de caña	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 31
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☒
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N°30
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☐	• Papas con cuero	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☒	• Seco de gallina	No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐	• Jugos		Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 33
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☐	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☒	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 32
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☒	Tradicional local ☒	• Mote con chicharrón	Si ☒	Baja ☐
No ☐	Mixta ☐		No ☐	Media ☒
	No tradicional ☐			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☒	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☐	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 33
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☒	Suficiente ☐
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☒	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☐	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☒

2. Infraestructura y servicios

Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☐	Si ☒	Adecuado ☐
No ☒	No ☒	No ☒	No ☐	Insuficiente ☒
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☐	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☒	Corta ☒
Desordenada ☒	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☐	Media ☐
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 32
COMPONENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Identificación cultural del puesto

Platos típicos	Tipo de comida	Oferta gastronómica	Preparación visible del alimento	Interacción con el cliente
Si ☐	Tradicional local ☐	• Fritada	Si ☒	Baja ☐
No ☒	Mixta ☐		No ☐	Media ☒
	No tradicional ☒			Alta ☐

2. Expresión cultural del espacio

Elementos decorativos locales	Identidad visual del puesto	Uso de ingredientes locales	Tipo de uso del espacio
Si ☐	Clara ☐	Si ☐	Solo consumo ☒
No ☒	Difusa ☐	No ☒	Encuentro social ☐
	Inexistente ☒		Permanencia prolongada ☐

3. Registro fotográfico



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

FICHA DE OBSERVACIÓN N° 33
FORMALIZACIÓN Y CONDICIONES ESPACIALES

Fecha: 19/04/2026

Hora: 1:40 PM

Lugar: Calle San Bartolomé

1. Condiciones del espacio

Estado del espacio:	Tipología de puesto:	Iluminación	Ventilación	Mobiliario:
Bueno ☐	Carrito móvil ☐	Bueno ☒	Suficiente ☒	Suficiente ☒
Regular ☒	Puesto temporal (carpa) ☐	Regular ☐	Insuficiente ☐	Insuficiente ☐
Malo ☐	Local fijo ☒	Malo ☐	No existe ☐	No existe ☐

2. Infraestructura y servicios

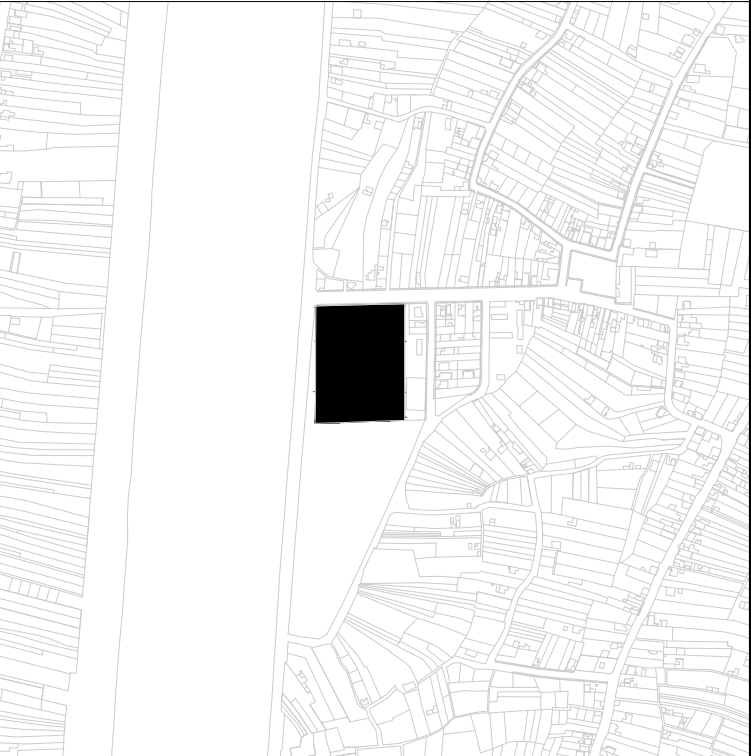
Acceso a agua	Acceso a electricidad	Sistema de desagüe:	Protección solar	Presencia de basureros
Si ☐	Si ☐	Si ☒	Si ☒	Adecuado ☒
No ☒	No ☒	No ☐	No ☐	Insuficiente ☐
				No existe ☐

3. Organización espacial

Distribución del puesto:	Espacio disponible:	Relación con otros puestos	Cantidad de usuarios	Permanencia
Ordenada ☒	Amplio ☐	Separado ☒	Baja ☐	Corta ☐
Desordenada ☐	Reducido ☒	Agrupado ☐	Media ☒	Media ☒
			Alta ☐	Larga ☐

4. Croquis de la distribución

Croquis



PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO
"SAN BUENAVENTURA"

CONTIENE:
IMPLANTACIÓN

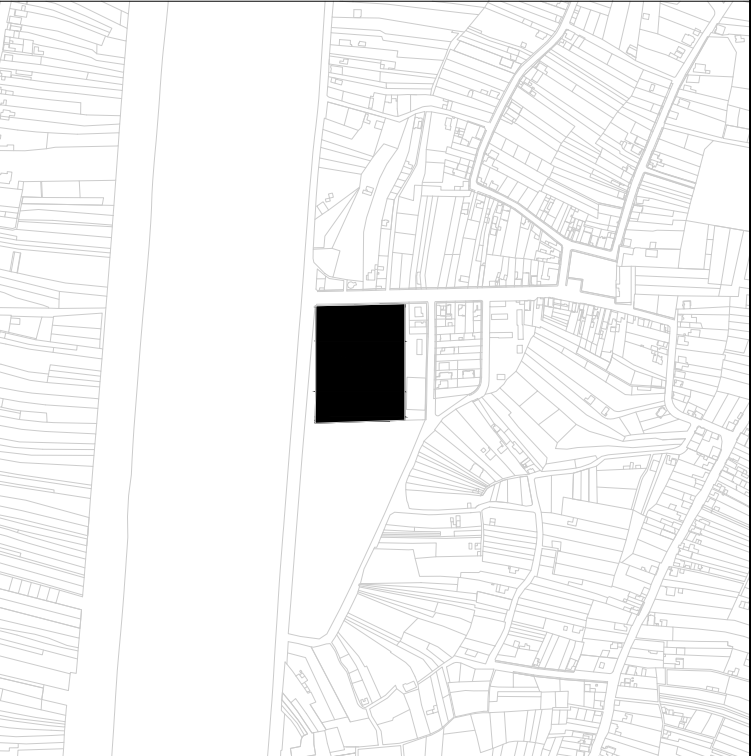
UBICACIÓN:
PARROQUIA SAN
BUENAVENTURA, LATACUNGA

DISEÑO:
SANDY MIKAELA MOREIRA
CASTRO

REVISIÓN:
ARQ. MARÍA AUGUSTA ROJAS

ESCALA:
1/350





PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO
"SAN BUENAVENTURA"

CONTIENE:
EMPLAZAMIENTO

UBICACIÓN:
PARROQUIA SAN
BUENAVENTURA, LATACUNGA

DISEÑO:
SANDY MIKAELA MOREIRA
CASTRO

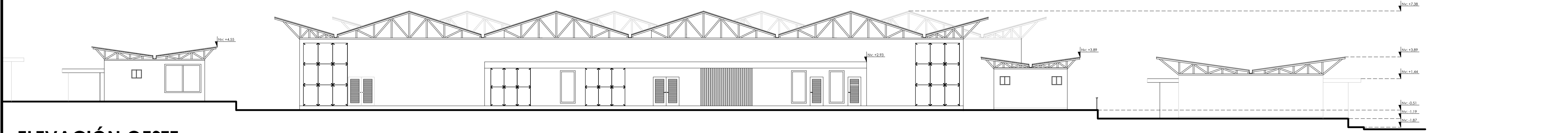
REVISIÓN:
ARQ. MARÍA AUGUSTA ROJAS

ESCALA:
1/350





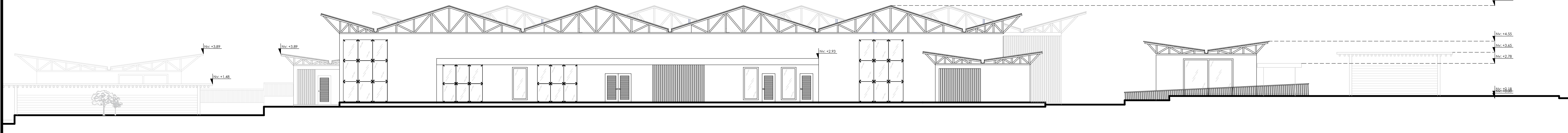
ELEVACIÓN NORTE



ELEVACIÓN OESTE



ELEVACIÓN SUR



ELEVACIÓN ESTE



UNIVERSIDAD TÉCNICA
DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO Y
ARQUITECTURA

PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO
"SAN BUENAVENTURA"

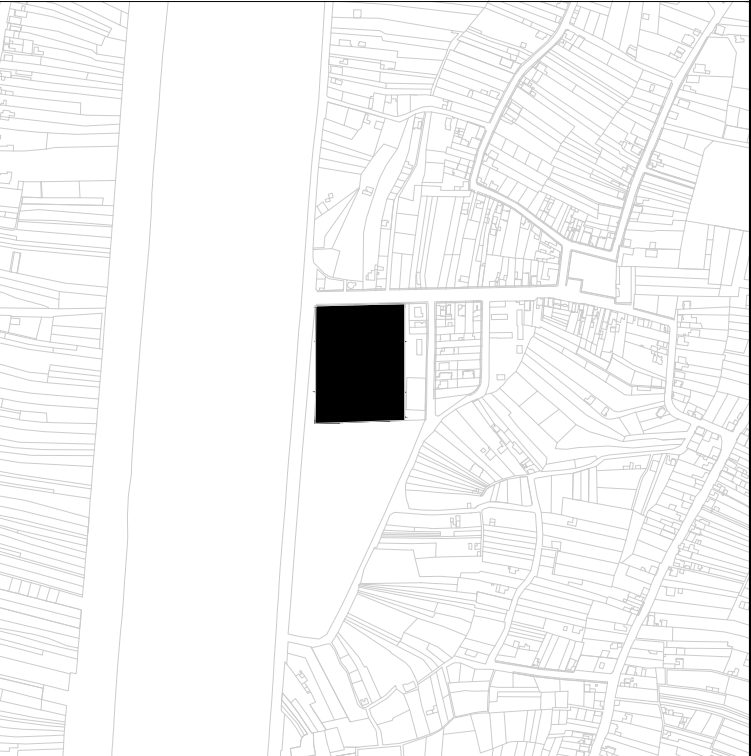
CONTIENE:
FACHADAS

UBICACIÓN:
PARROQUIA SAN
BUENAVENTURA, LATACUNGA

DISEÑO:
SANDY MIKAELA MOREIRA
CASTRO

REVISIÓN:
ARQ. MARÍA AUGUSTA ROJAS

ESCALA:
1/150



PROYECTO:
CENTRO GASTRONÓMICO
"SAN BUENAVENTURA"

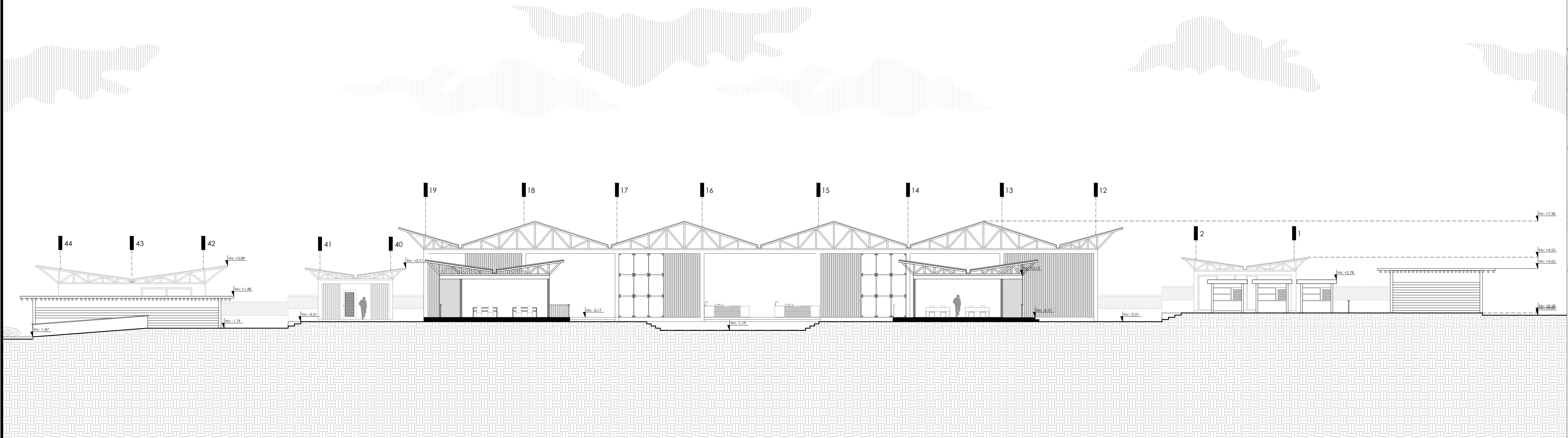
CONTIENE:
SECCIONES

UBICACIÓN:
PARROQUIA SAN
BUENAVENTURA, LATACUNGA

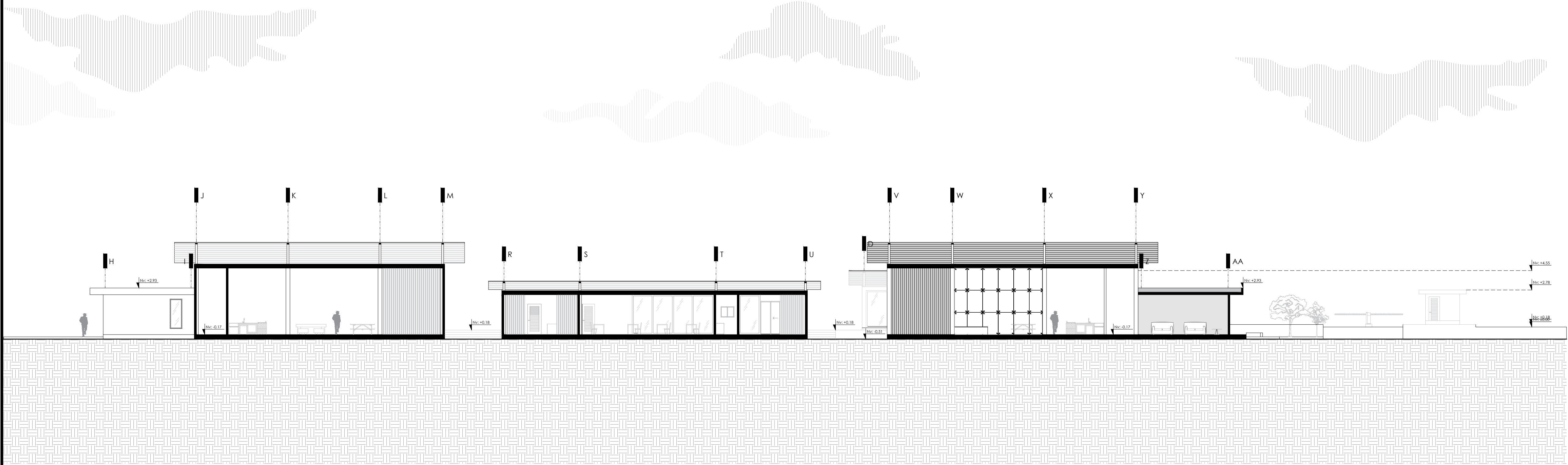
DISEÑO:
SANDY MIKAELA MOREIRA
CASTRO

REVISIÓN:
ARQ. MARÍA AUGUSTA ROJAS

ESCALA:
1/100



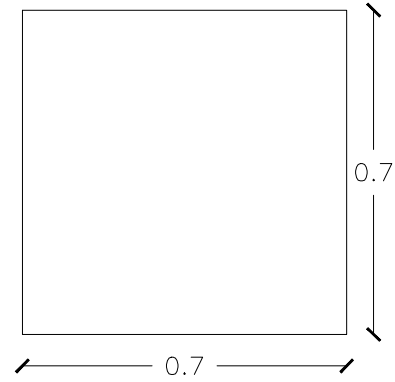
SECCIÓN A-A'



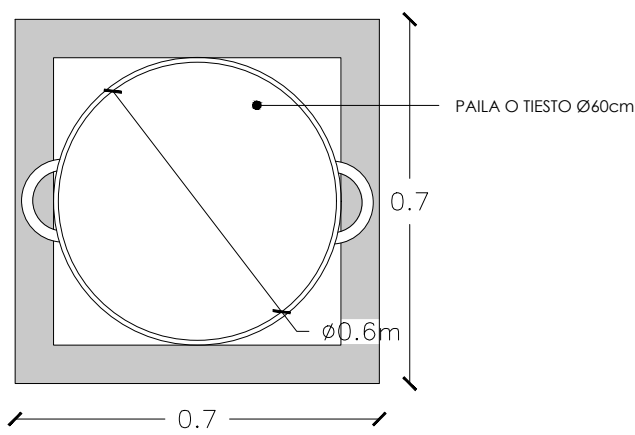
SECCIÓN B-B'

CRITERIOS DE DISEÑO

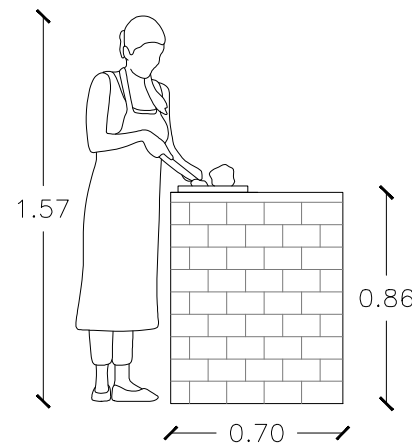
El diseño del módulo de cocina parte de una modulación base de 0,70 × 0,70 m, establecida a partir de criterios ergonómicos y funcionales relacionados con las actividades de cocción tradicional.



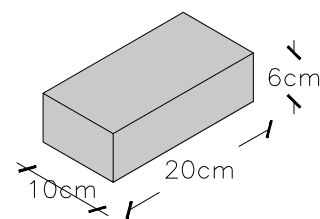
Esta dimensión permite incorporar adecuadamente una paila de 0,60 m de diámetro, garantizando espacios de seguridad y maniobra durante su uso.



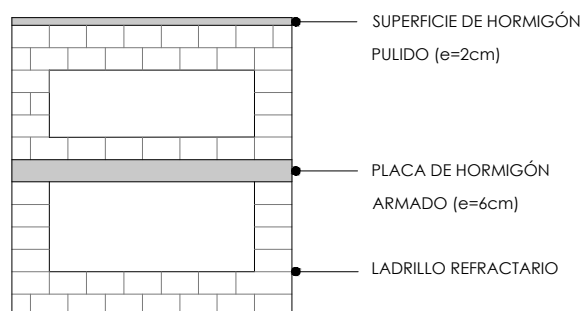
Asimismo, la altura del módulo se fija en 0,86 m, proporcionando una postura de trabajo confortable y reduciendo esfuerzos innecesarios durante las actividades de preparación y cocción.



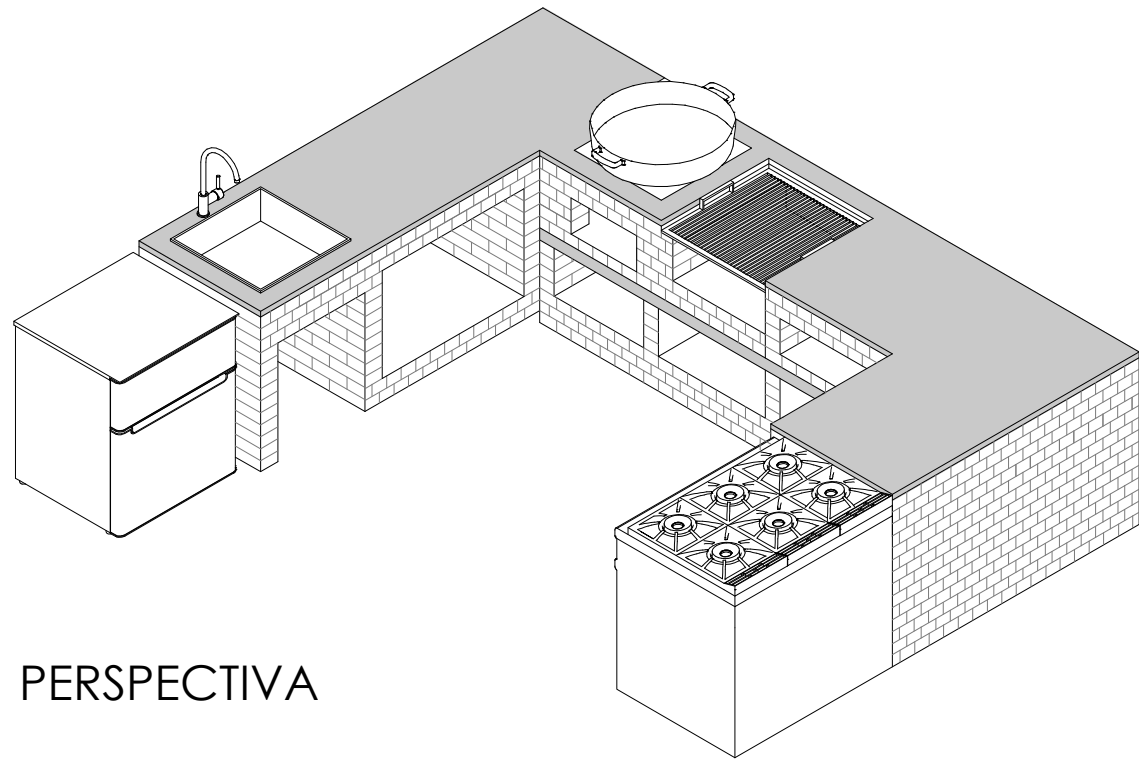
En cuanto a su materialidad, el módulo se construye mediante ladrillo refractario, seleccionado por su capacidad para resistir altas temperaturas y conservar el calor generado durante el proceso de cocción. Los ladrillos presentan dimensiones de:



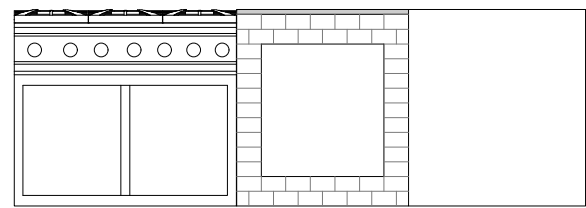
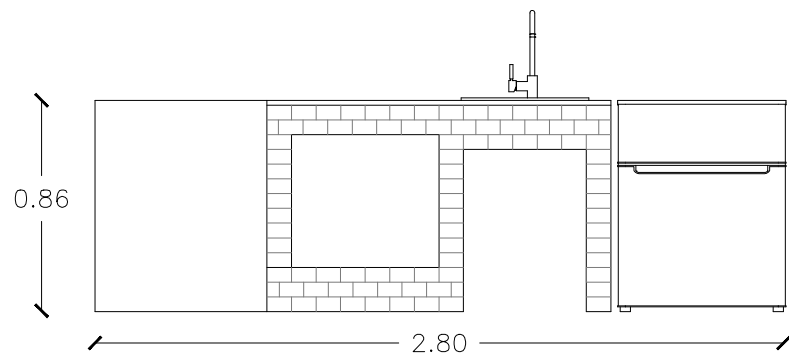
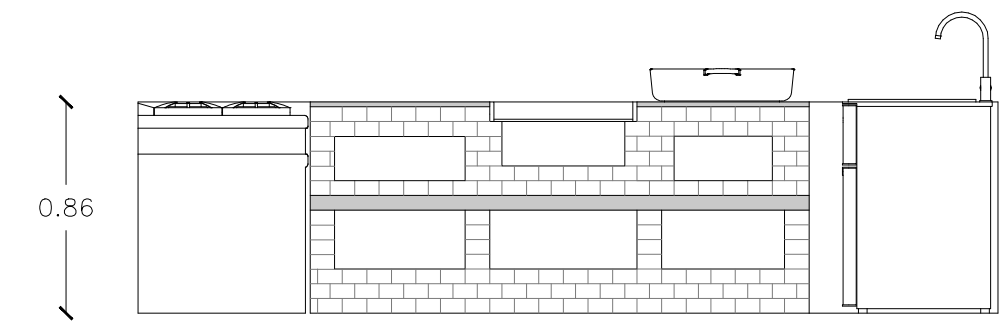
Además, se incorpora elementos de hormigón armado en zonas específicas que requieren salvar vanos o soportar cargas superiores, funcionando como dinteles y elementos estructurales que garantizan la estabilidad.



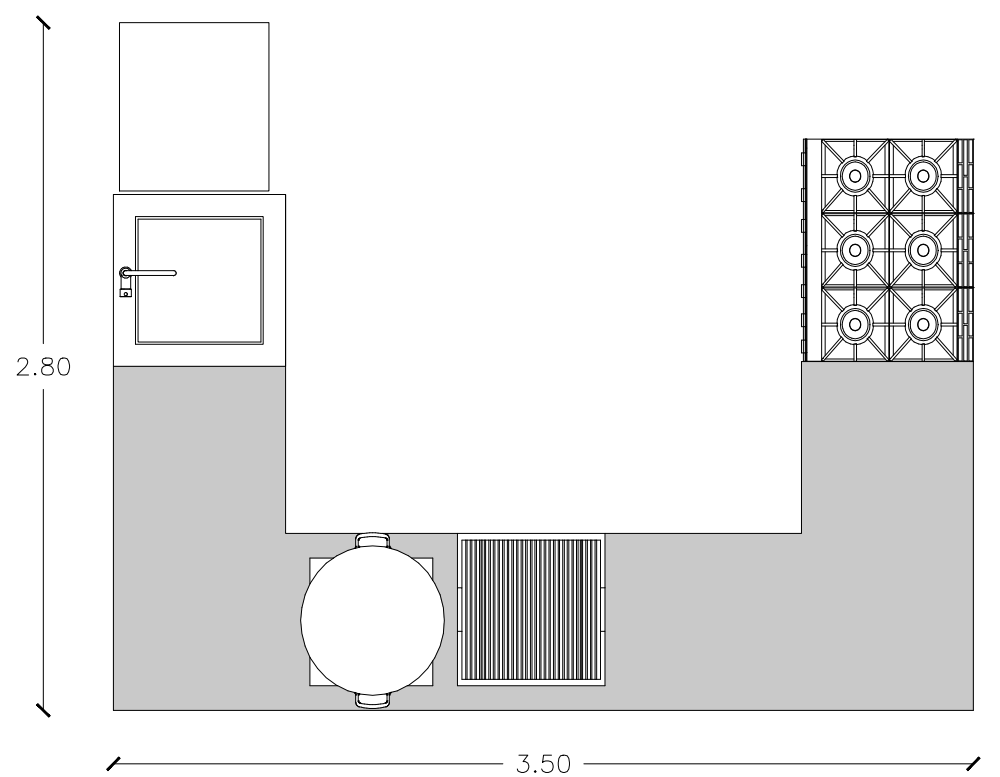
PUESTO GASTRONOMÍA PESADA



PERSPECTIVA

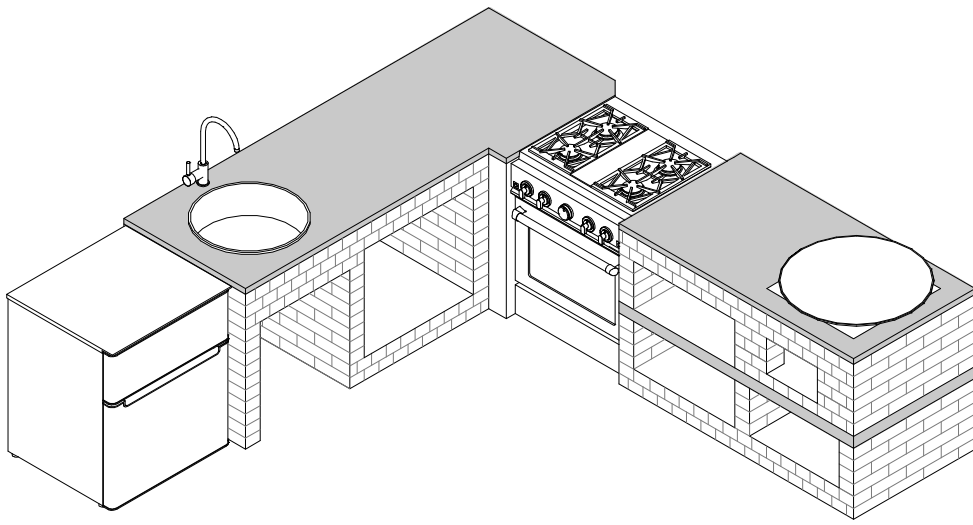


ELEVACIONES

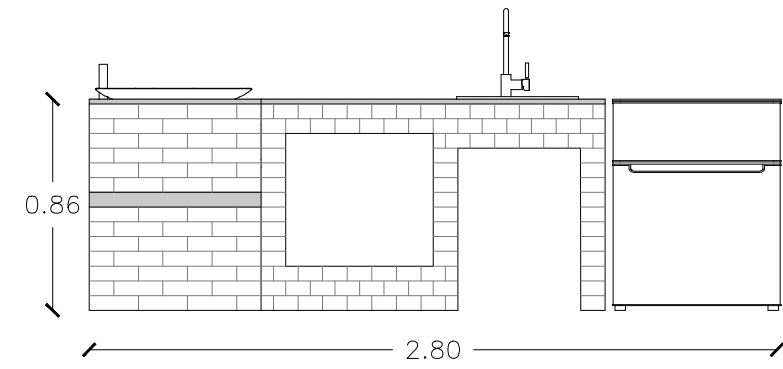
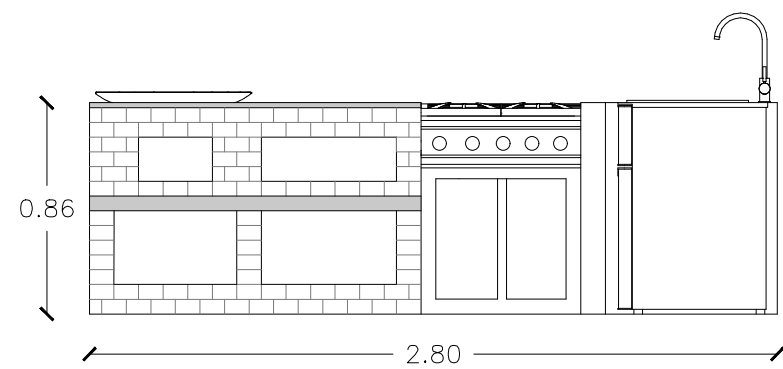


PLANTA

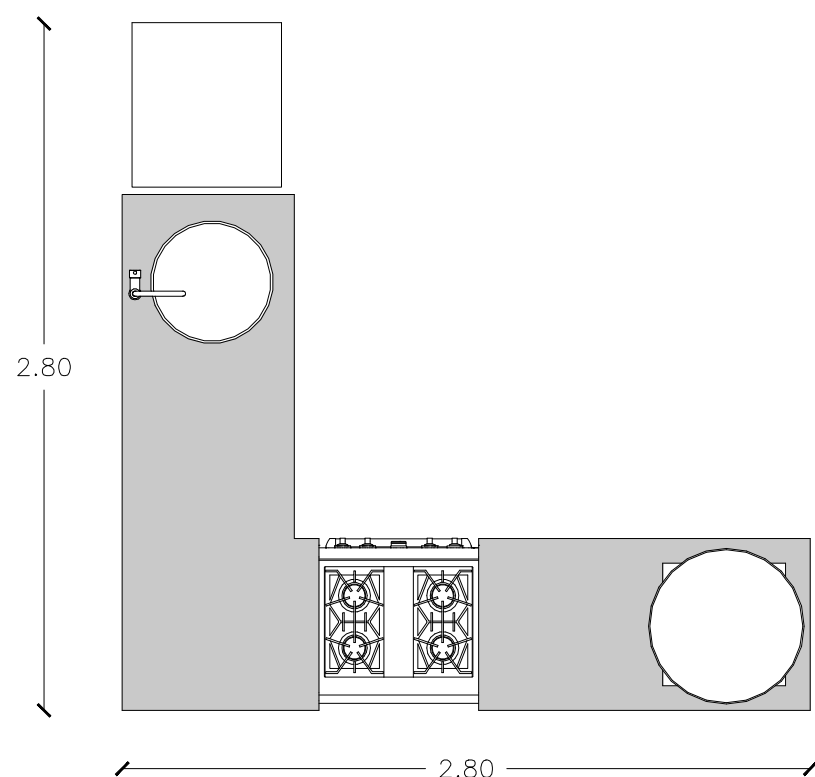
PUESTO GASTRONOMÍA LIGERA



PERSPECTIVA

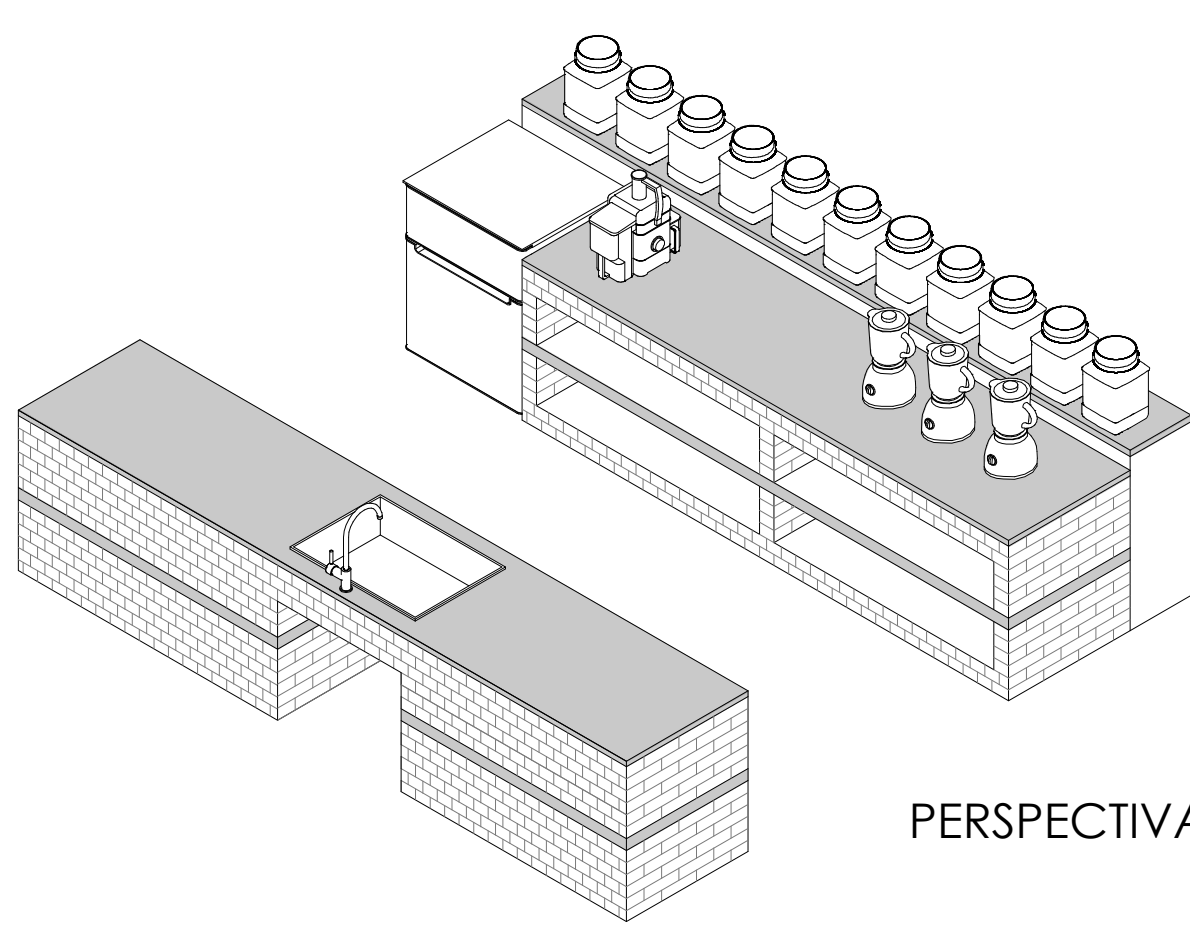


ELEVACIONES

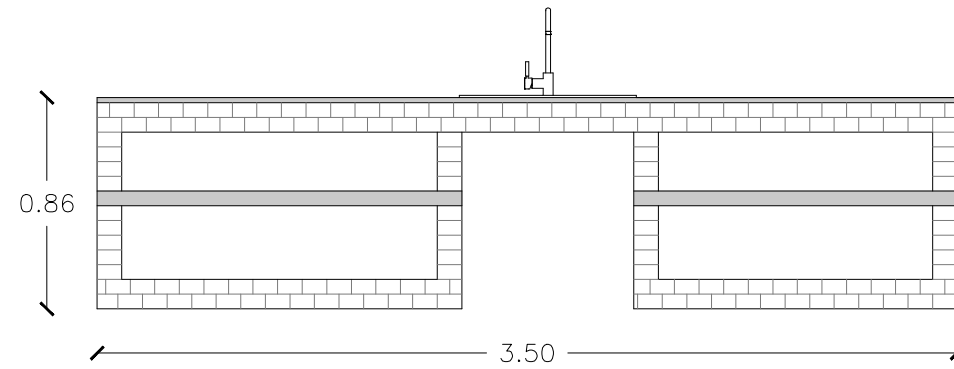
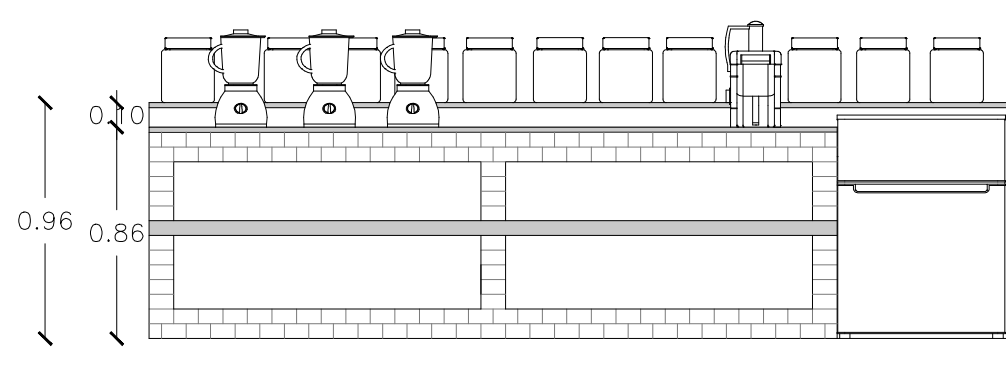


PLANTA

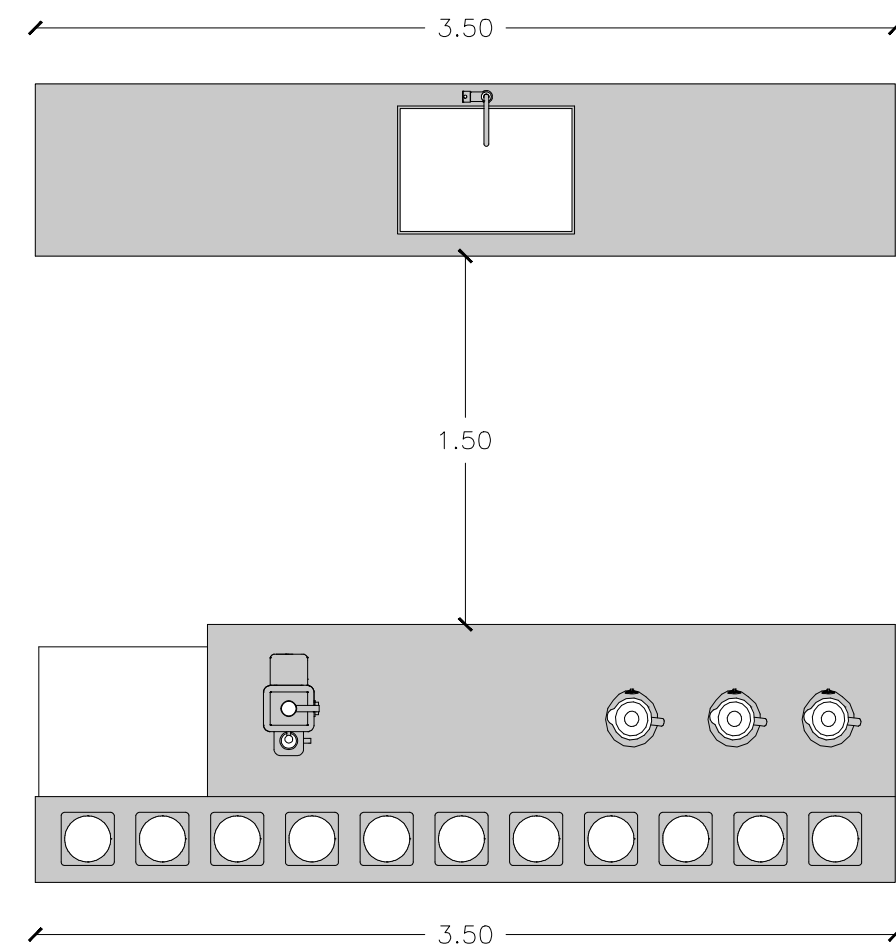
PUESTO DE JUGOS



PERSPECTIVA



ELEVACIONES



PLANTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA

DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y
ARQUITECTURA



PROYECTO:

CENTRO GASTRONÓMICO
"SAN BUENAVENTURA"

CONTIENE:

AXONOMETRÍA TIPOLOGÍA DE
PUESTOS GASTRONÓMICOS

UBICACIÓN:

PARROQUIA SAN
BUENAVENTURA, LATACUNGA

DISEÑO:

SANDY MIKAELA MOREIRA
CASTRO

REVISIÓN:

ARQ. MARÍA AUGUSTA ROJAS

ESCALA:

EN LÁMINA

L-05